

علم المعرفة



320
الكويت
2005

تاريخ الملح في العالم

● الإمبراطوريات، المعتقدات، ثورات الشعوب، والاقتصاد العالمي

تأليف: مارك كيرلانسكي

ترجمة: أحمد حسن مغربي

عَمَلُ الْمَعْرِفَةِ

سلسلة كنى نظامية شهرية يديرها المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب - الكويت
صدرت السلسلة في يناير 1976 بإشراف أحمد مشاري العدواني 1990-1923

320

تاريخ الملح في العالم

الإمبراطوريات، المعتقدات، ثورات الشعوب، والاقتصاد العالمي

تأليف مارك كيرلانسكي
ترجمة: أحمد حسن مغربي



سعر النسخة

دينار كويتي	الكويت ودول الخليج
ما يعادل دولارا امريكيا	الدول العربية
اربعة دولارات امريكيا	خارج الوطن العربي

الاشتراكات

دولة الكويت

15 د.ك	للأفراد
25 د.ك	للمؤسسات

دول الخليج

17 د.ك	للأفراد
30 د.ك	للمؤسسات

الدول العربية

25 دولارا امريكيا	للأفراد
50 دولارا امريكيا	للمؤسسات

خارج الوطن العربي

50 دولارا امريكيا	للأفراد
100 دولار امريكيا	للمؤسسات

تسدد الاشتراكات مقدما بحوالة مصرفية باسم المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب وترسل على

العنوان التالي:

السيد الأمين العام

للمجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب

ص.ب: 28613 - الصفاة - الرمز البريدي 13147

دولة الكويت

تليفون : ٢٤٣١٧٠٤ (٩٦٥)

فاكس : ٢٤٣١٢٢٩ (٩٦٥)

الموقع على الإنترنت:

www.kuwaitculture.org.kw

ISBN 99906-0-173-9

رقم الإيداع (٢٠٠٥/٠٠٢٧٢)



مجلسه خوبره بجرهه

المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب

المشرف العام:

أ. بدر سيد عبدالوهاب الرفاعي
bdrifai@nccal.org.kw

هيئة التحرير:

د. فؤاد زكريا/ المستشار

أ. جاسم السمون

د. خلدون حسن النقيب

د. خليفة عبدالله الوقيان

د. عبداللطيف البدر

د. عبدالله الجسمي

أ. عبدالهادي ناهل الراشد

د. فريدة محمد العوضي

د. فلاح المديرس

د. ناجي معود الزيد

مدير التحرير

هدى صالح الدخيل

alam_almarifah@hotmail.com

التنضيد والإخراج والتنفيذ

وحدة الإنتاج

من المجلس الوطني

العنوان الأصلي للكتاب

SALT: A World History

by

Mark kurlansky

Penguin Books, New York 2003

طبعت من هذا الكتاب ثلاثة وأربعون ألف نسخة

مطابع السياسة - الكويت

شعبان ١٤٢٦ - أكتوبر ٢٠٠٥

**المواد المنشورة في هذه السلسلة تعبر عن رأي كاتبها
ولا تعبر بالضرورة عن رأي المجلس**

المحتوى المحتوى

7	مقدمة: الصخرة
17	الجزء الأول: خطاب عن الملح والجمش والصلصة
19	الفصل الأول: ميثاق الملح
33	الفصل الثاني: السمك والطيور والفراعة
43	الفصل الثالث: رجال الملح يمثل صلابة سمك القد
55	الفصل الرابع: أيام سلطنة الملح
67	الفصل الخامس: التمليح في البحر الأديرياتيكي
75	الفصل السادس: ميناءان وبروسكويتو بينهما
83	الجزء الثاني: سطوح الرنكة ورائحة النصر
87	الفصل السابع: ملح لأيام الجمعة
103	الفصل الثامن: حلم لأهل شمال أوروبا
113	الفصل التاسع: تمليح قوي لأرض فرنسا
129	الفصل العاشر: مخفلات سلالة هابسمبورغ
141	الفصل الحادي عشر: مفادرة ميناء ليثريول
157	الفصل الثاني عشر: حروب الملح الأمريكية
169	الفصل الثالث عشر: الملح والاستقلال

- 179 الفصل الرابع عشر: حرية.. مساواة.. وإعفاءات ضريبية
- 189 الفصل الخامس عشر: حفظ الاستقلال
- 203 الفصل السادس عشر: حروب الملح
- 217 الفصل السابع عشر: ملح أحمر
- 227 الجزء الثالث: زواج الصوديوم الكامل
- 229 الفصل الثامن عشر: وصمة عار الصوديوم
- 237 الفصل التاسع عشر: أسطورة الجيولوجيا
- 249 الفصل العشرون: التربة التي لا تستقر أبدا
- 261 الفصل الحادي والعشرون: الملح والروح العظيمة
- 277 الفصل الثاني والعشرون: لا تنظر إلى الوراء
- 289 الفصل الثالث والعشرون: آخر أيام الملح في زيفونغ
- 303 الفصل الرابع والعشرون: ماء، ود، لا، ود، ماء،
- 313 الفصل الخامس والعشرون: الملح أكثر من السمك
- 333 الفصل السادس والعشرون: الملح الصغير والملح الكبير

الصخرة

أحضرت تلك الصخرة إلى مدينة كاتالونيا الإسبانية، وتحديدا إلى بلدة كارдона المشفولة بأعمال المناجم. بدت تلك الصخرة الوردية اللون، التي تشع بوميض غريب، على هيئة معين منحرف يميل إلى الاستطالة، مع سطح خارجي مملوء بالأخاديد الصغيرة التي حفرتها قطرات المطر، لكنها تملك التماعة غريبة. وحينها، ظهرت كأنها شيء ما وسط بين صابونة وقطعة وردية من زجاج الكوارتز البركاني. ولأنها تذوب في الماء، ولأن حوافها ملساء، بدت قريبة من هيئة مكعب الصابون.

كلفنتني كثيرا (نحو ١٥ دولارا). وعلى رغم بريقها الذي يذكر بالماغنيزيوم، لم تزد على كونها ملحا صافيا: قطعة من جبل الملح الشهير في كارдона. فعلى مدار قرون، تمتعت العائلات التي بسطت سيطرتها على القلعة التي تعلو ذلك الجبل، بالثروة الواهرة بفضل هذه الصخور.

أخذتها معي عندما عدت إلى منزلي في أميركا. تركتها قرب حافة النافذة. ثم أمطرت ذات يوم. وشرعت بعض البلورات البيضاء في

في المسرح الإسباني التقليدي، يرش الملح على الخشبة قبل العرض، ليجمي الممثلين من الأرواح الشريرة.
المؤلف

تاريخ الملح في العالم

الظهور على صخرتي الوردية، التي أخذت في التحول إلى الشكل المعروف للملح، مما هدد بتبديد سحرها الفامض. عمدت إلى غسل تلك البلورات البيض. وصرفت بضع دقائق في تشييف تلك الصخرة.

في اليوم التالي، غرقت الصخرة في بركة صغيرة من الماء المالح، الذي رشح منها. ثم ضربتها الشمس. وحل مربع من البلورات البيض محل البركة الصغيرة. لقد فعل التبخير بواسطة الأشعة الشمسية فعله في تحويل ماء الصخرة إلى ملح.

ولفترة من الوقت، راق لي التفكير بأنني أمتلك صخرة سحرية ترشح، بين الحين والآخر، ماء مالحا. لكن الصخرة لم تغير حجمها. وفي أوقات الجفاف، كانت تبدو وكأنها - بدورها - جافة تماما. أما في الأيام الرطبة، فإن بركة الماء الصغيرة تعاود الظهور حولها. وقررت أنني أقدر على أن أجفف جوفها تماما، باستخدام محماص الخبز الصغير. جريت الأمر، وبعد نصف ساعة، تدلت رواسب تشبه الصخور من الفرن. عمدت إلى ترك الصخرة فوق الواح التدفئة المركزية. وسرعان ما رشح الماء المالح ليهدد تلك الألواح بالتاكل. نقلتها إلى مقلاة نحاسية. فظهرت طبقة خضراء في قعر المقلاة. وعندما غسلت تلك الطبقة، التمع النحاس بعدما زال لونه.

لقد فرضت صخرتي قوانينها الخاصة. وعندما لاحظها بعض الاصدقاء، اشرت إلى أنها مجرد ملح، مما دفع أكثرتهم إلى تذوقها بلسانه. وتثبت تجربتي مع تلك الصخرة. أن الذين يعانون حرمانا من تجارب مماثلة، هم وحدهم الذين قد يفكرون بأن الافتتان الإنساني بالملح مجرد هاجس اعتباطي.

من الناس الذين عانوا ذلك النوع من الحرمان، عالم النفس الويلزي آرنست جونز، صديق سيفموند فرويد، وأحد مؤسسي مدرسة التحليل النفسي في الولايات المتحدة وبريطانيا. ففي العام ١٩١٢، نشر جونز مقالا عن الهوس الإنساني بالملح، واعتبره تثبيتا لا واعيا، وبالتالي غير منطقي، للفريزة الجنسية في مذاق. ولدعم نظريته، أشار جونز إلى العادة الحبشية الغريبة، حيث تقدم للزوار قطعة من صخرة الملح ليتذوقوها.

وأورد جونز أنه «في كل المصور، أعطي الملح دلالات فاقت مواصفاته الطبيعية، على رغم أهمية تلك الخصائص وإثارتها. وسماه هوميروس المادة الإلهية، ووصفه افلاطون بأنه المادة العزيزة على قلوب الآلهة، ويمكن أن نلاحظ

المقدمة - الصغرة

إلى اليوم الأهمية التي يتسمنها الملح في الطقوس الدينية، والمواثيق وأعمال السحر. ولقد تكرر ذلك في كل بقاع الأرض. وعبر كل المصور، مما يدل على أننا نتعامل مع مهيل إنساني عام، وليس مجرد عادة أو ظرف أو مفهوم محلي.

وناقش جونز بأن الملح غالبا ما ارتبط مع فكرة الخصوبة. وربما جاءت تلك الفكرة من ملاحظة أن الأسماك، التي تعيش في البحار المالحة، تتكاثر بسرعة أكثر من أي حيوان يعيش على البر. ولقرون طويلة، ساد الاعتقاد بأن السفن المحملة بالملح تعج بالفئران التي تتكاثر في الملح، ومن دون اتصال جنسي.

وأشار جونز إلى أن الرومان، سمووا الرجل العاشق «الملح» salax، ومنها اشتقت الكلمة الإنجليزية salacious التي تعني داعرا وشهوانيا. وهي جبال البيرينية، يذهب الزوجان إلى الكنيسة محملين بالملح في جيوبهما اليسرى، لكي يتقيا شر ضعف القدرة الجنسية. وفي كثير من مناطق فرنسا، تحمل العروس وحدها الملح. وفي بعضها، يقتصر حمل الملح على العريس. وفي ألمانيا، ينثر الملح على حذاء الزوج.

وأضاف جونز إلى تلك الأمور أدلة أخرى. ففي مصر القبطية، يتمتع الرهبان عن الملح لأنه يحرك الشهوة الجنسية. وفي بورنيو، عندما يعود رجل من قبيلة الدياك من معركة قطع فيها رؤوس الأعداء، فإنه يتمتع عن الجنس والملح. وعندما يقتل رجل من قبيلة البيما الهندية رجلا من قبيلة الأباتشي، يتعين عليه وعلى زوجته الامتناع عن الملح والجنس لمدة ثلاثة أسابيع. وفي ولاية بيهار الهندية، فإن نساء معبد «ناغين»، اللواتي يعتبرن بقايا جليات القدر بوصفهن محظيات الإله الأفعى، يتوقضن دوريا عن أكل الملح، ويتسولن. ويذهب نصف ما يحصلن عليه إلى سدنة المعابد، ويشترين بالنصف الآخر ملحا ولحما.

ودعم جونز مقولته عن الملح، بالرجوع إلى أفكار سيفموند فرويد، مؤسس مدرسة التحليل النفسي، الذي نشر في العام ١٩٠٨ كتابه الشهير «التحليل النفسي للحياة اليومية» موردا فيه أن المعتقدات الغيبية تنشأ في الغالب، من إعطاء دلالات رمزية فائقة لأشياء عادية استنادا إلى الربط اللاواعي بين تلك الأخيرة وأشياء ذات أهمية فعلية.

وناقش جونز أن هذا الاهتمام الفائض بالملح لا يمكن تفسيره، إلا إذا كنا نذكر عبره بأشياء مهمة - فعليا - أشياء تستحق أن يُهَجَس بها!

تاريخ الملح في العالم

واستنتج جونز أنه «توجد أسباب كافية للتفكير بأن العقل البدائي ساوى بين فكرة الملح، وأشياء أساسية أكثر، مثل النبي والبول».

كتب جونز آراءه في عصر تميز بالثشق إلى التفسير العلمي لأشياء الحياة. والحال أنه يصح القول إن النبي والبول والدموع والعرق، والكثير من أعضاء الجسم، تحتوي على الملح، الذي يعتبر عنصراً أساسياً في عمل الخلايا الحية. ومن دون ملح وماء، تموت الخلايا بأثر من الجفاف ونقص التروية.

ثمة تفسير آخر لهاجس الإنسان بمادة شائعة، ظهر في عشرينيات القرن العشرين، في كتيب طبيته شركة «جوهرة الملح الماسية» في بلدة سان كلير، بولاية ميثشيفن الأميركية. حمل الكتيب اسم «مائة استعمال وواحد لجوهرة الملح الماسية». وسرد قائمة استعمالات تضمنت حفظ الألوان النضرة للخضار المسلوقة، وصنع الأيس كريم المثلج، خفق الكريم بسرعة، واستخراج حرارة أكبر من الماء المغلي، وإزالة الصدأ، وتنظيف الأثاث المصنوع من خشب البامبو، وسد الشقوق، وتقوية قماش المسلمين الشفاف الأبيض، وإزالة البقع عن الملابس، وإخماد الحرائق الناجمة عن اشتعال الزيوت، وصنع شمع لا يذوب، وحفظ نضارة أوراق الأزهار، وإبطال مفعول سم اللبلاب، وعلاج الظمأ وأوجاع العضلات والحلق والأذن وغيرها.

نعرف راهنا أكثر من مائة استعمال وواحد للملح. ويروج في أوساط صناعته أنه يستعمل بنحو ١٤ ألف طريقة مختلفة تشمل: تصنيع الأدوية، إذابة الثلج عن الطرقات شتاء، تخصيب الحقول الزراعية، صنع الصابون، تليين الماء، صنع أصبغة النسيج وغيرها.

يمثل الملح اسماً للمادة الكيماوية التي تتجم عن تفاعل حمض مع مركب قاعدي. وعندما يتفاعل الصوديوم، وهو معدن غير مستقر التركيب يمكنه أن يشتعل فجأة، ويتفاعل مع غاز سام اسمه الكلورين، ليمطي ملح الطعام، أو كلورايد الصوديوم. ويمثل النوع الوحيد من الصخور التي يأكلها الإنسان، ثمة أملاح كثيرة، بعضها قابل للأكل. ويمثل كلورايد الصوديوم مادة لها، ذلك الطعم الذي نشهر إليه بأنه مالح. تملك الأملاح الأخرى مذاقات مرة أو لاذعة، لكنها أساسية في غذاء البشر. ويحتوي حليب الأطفال على ثلاثة أملاح: كلورايد الماغنيزيوم وكلورايد البوتاسيوم وكلورايد الصوديوم.

المقدمة - الصخرة

ويعتبر الكلورايد مادة مهمة بالنسبة إلى الجهازين الهضمي والتنفسي، ومن دون مادة الصوديوم، التي لا يستطيع الجسم البشري أن يولدها، لا يستطيع الجسم الاستفادة من الأكسجين، ولا نقل الإشارات العصبية، ولا تحريك العضلات، بما في ذلك عضلة القلب.

ويحتوي جسد البالغ نحو ٢٥٠ غراما من الملح، أي ما قد يملأ ثلاث مملحات طعام أو أربعا على الأكثر. ويفقد الجسم محتوياته من الملح باستمرار، لذا يحتاج إلى تعويض ذلك بصورة دائمة.

ثمة قصة فولكلورية فرنسية تتحدث عن أميرة أعلنت لأبيها الملك أنها تحبه «كالمح». ولم يستمع الأب طعم الحب البنيوي، فأمر بإخراجها من مملكته. ولاحقا، حُرِم الملك من الملح، فأدرك مدى محبة الابنة. وراهنا يبدو الملح متوافرا بكثرة، ويسهل الحصول عليه بأسعار رخيصة. ولقد أنستنا هذه الحال ما كابدهت الإنسانية، منذ فجر حضارتها وإلى ما قبل قرن مضى، في سعيها خلف تلك المادة، وربما بأشد مما فعلته حيال أي مادة أخرى في التاريخ البشري.

الملح بوصفه مادة هائلة

لفتترات طويلة قبل أزمنتنا الحديثة، مثل الملح مادة أساسية لحفظ الأطعمة. واستعمله المصريون في صنع الموميאות. إن قدرة الملح في الحفاظ على الأشياء ووقايتها من التحلل، وكذلك قدرته على حفظ الحياة البشرية، أعطته أهمية رمزية واسعة، وذلك ما اعتبره فرويد تعلقا غير منطقي بالملح، على الرغم من كونه مادة شائمة، لأن اللاوعي البشري يربط بينه وبين الديمومة والحياة الطويلة، وتلك أمور يعطيها الإنسان دلالات هائلة.

واعتبر المبرانيون القدماء، وعلى غرارهم اليهود حاضرا، الملح رمزا للعهد بين الله وبنى إسرائيل. وفي التوراة، في سفر الأرقام، يرد « إنه ميثاق بالملح، أمام الله». ويرد في سفر المدونات أن «إله إسرائيل أعطى تلك المملكة لداوود، لابنائه من بعده، وإلى الأبد، بميثاق الملح».

وفي ليالي الجمعة، يغمر اليهود خبز السبت بالملح. ففي اليهودية، يرمز الخبز إلى الطعام، الذي هو هبة من الله، ويمثل غمره بتلك المادة حفظا له. كذلك للعهد بين الله وبنى إسرائيل.

تاريخ الملح في العالم

تمهر الصداقة والولاء بالملح، لأن أساسه لا يتغير. فحتى بعد إذابته بالماء، يمكن الحصول عليه ثانية بفلي الماء وتبخيره. وفي الإسلام واليهودية، تمهر المهود بالملح، لأنه عنصر مستقر. وإبان احتلالهم الهند، دأب البريطانيون مهر قسم ولاء أبناء القبائل لهم، بالملح. واعتاد المصريون القدماء، كما اليونانيون والرومانيون، استخدام الملح في تقديم القرابين والأضاحي. ورمزوا إلى آلهتهم القديمة بالماء المملح. ويعتقد أن تقليد الماء المقدس في المسيحية، يجد جذوره في مثل تلك الطقوس. والحال أن المسيحية ربطت الملح مع الحياة المديدة والبقاء، وكذلك مع المعرفة والحكمة. وتهب الكنيسة الكاثوليكية «الملح المقدس» Sal Sapientia الذي تسميه ملح الحكمة.

غالبا ما يربط البشر الخبز مع الملح، أي الهبة الإلهية والمادة التي تحفظ. وثمة تقليد يهودي يرجع إلى العصور الوسطى، يقضي بحمل الخبز والملح إلى البيت الجديد. وهنالك تقليد بريطاني مشابه، لكنه يقتصر على حمل الملح وحده إلى المنزل الجديد. ففي إحدى المدونات الشخصية التي ترجع إلى العام ١٧٨٩، يرد أن مواطنا يدعى روبرت بيرنز انتقل إلى منزل جديد في إيلزاند (إنجلترا)، فرافقه أقارب له حملوا صحنونا مملوءة ملحاً. وتحرص مدينة هامبورغ الألمانية على طقس رمزي يجدد البركة سنويا من خلال تطواف الناس في الشوارع، حاملين خبزاً مغطى بالشوكولا ومعالج كبيرة مملوءة بخلوى المرصبان، المصنوعة من اللوز والسكر.

ولأن الملح يحمي من التحلل، فإنه يقي من الأذى أيضا. ففي أوائل القرون الوسطى، تعلم فلاحو شمال أوروبا أن يحفظوا الحصاد بمزجه مع الماء المالح، مما يقيه من التعفن بفعل فطر الأرغوت، الذي يعتبر ساما بالنسبة إلى البشر والماشية. ولذا، فليس من الغريب أن أولئك الفلاحين الأنجلوساكسون ذكروا الملح ضمن المكونات السحرية التي يضعونها في ثقب خاص في المحراث، عند شروعهم في حرث الأرض، مرددين أناشيد لألهة الأرض تتحدث عن المحاصيل البراقة، والشعير الوفير، والطحين الأبيض، والدخن اللامع..

تكره الأرواح الشريرة الملح. في المسرح الياباني التقليدي، يرش الملح على الخشبة قبل المرض. ليحمي الممثلين من الأرواح الشريرة. وفي مناطق من أفريقيًا وجزر الكاريبي، يسود اعتقاد أن الأرواح الشريرة تتكر على هيئة نسوة

المقدمة - الصخرة

لهن كمثّل جلود الحيات. ويسلخنها ليلا. ليُكُن على شكل كرات نار كبيرة. وللخلاص منهن، يجب العثور على تلك الجلود وتمليحها، قبل أن تمود تلك الأرواح إليها عند الفجر. وفي الثقافة الأفرو - كاريبية، لا تقتصر قدرة الملح على كسر لعنة الأرواح الشريرة فقط. إذ يؤكل مع لحوم الأعياد لإبعاد الأرواح من كل نوع.

ويعتقد كل من المسلمين واليهود أن الملح يقي من العين الشريرة. ويتحدث سفر حزقيال عن ضرورة دحك جلود الأطفال بالملح، لحمايتهم من الشر. وفي أوروبا، يمتد تاريخ التقليد القاضي بغمس جلود المواليد في الماء المالح، أو بنثره على أسننتهم، إلى ما قبل ظهور تقليد العمادة المسيحي، وقوامه غسل الطفل في جرن من الماء في الكنيسة. ففي فرنسا، جرت العادة على دحك جلود الأطفال بالملح، لحين عمادتهم. وألقي هذا التقليد في العام ١٤٠٨، وفي أجزاء كثيرة من أوروبا، وخصوصا في هولندا، عدّل التقليد نفسه بحيث يوضع الملح في مهد الطفل.

يشكل الملح مادة هوية، وأحيانا خطيرة، لذا نجرّد معاملته بانتباه. وفي أوروبا، أولت تقاليد القرون الوسطى اهتماما كبيرا بطريقة تناول الملح على المائدة، بحيث حتمت تناوله على طرف السكين، وعدم مسه باليد أبدا. وفي كتب اليهود عن تقاليد المائدة، التي أُلّفَت في القرن السادس عشر، يرد أن الطريقة الآمنة لتناول الملح تتمثل في تناوله بالإصبعين الوسطيين وحدهما. فإذا تناول الإنسان باستخدام إبهامه فسيموت أطفاله، وإذا استعمل الإصبع الصغيرة فإنه سيفقد فقيرا، أما إذا تناوله باستعمال السبابة، فسيفقد مجرما.

يتجادل العلماء المعاصرون عن كمية الملح التي تلزم لإبقاء الإنسان البالغ في صحة جيدة. وتفاوت التقديرات بين ٢٤١,٢٥ غراما و٧,٢٥ كيلوغرام في السنة. ويحتاج الذين يعيشون في المناطق الحارة إلى كميات أكبر من الملح. خصوصا إذا مارسوا أعمالا جسدية شاقة، للتعويض عن الكميات التي يفقدونها في عرقهم. ولذا، أطلع العبيد الذين جلبوا من الهند الغربية، أطعمة مملحة. وفي المقابل، إذا لم يبدلوا عملا شاقا فإن الملح الموجود في اللحم الأحمر يكفي احتياجاتهم. ويحصل أبناء قبائل الماساي في شرق أفريقيا، التي تمارس الرعي، على حاجاتهم من الملح بذبح المواشي وشرب دمائها. وتحتوي الخضراوات على الكثير من البوتاسيوم والقليل من الملح. وفي المدونات عن تطور الأنشطة البشرية، كذلك التي تشرح أحوال الناس في أميركا الشمالية خلال القرنين السابع عشر والثامن عشر، نجد أن قبائل الرعاة لا تتاجر بالملح ولا تصنعه، على عكس المجتمعات التي

تاريخ الملح في العالم

تعيش على الزراعة. وفي كل القارات، ما أن تستقر المجموعات البشرية وتشرع في الزراعة، حتى تشرع في البحث عن الملح لإضافته إلى الأطعمة. كيف يكتشفون أهمية هذا الأمر؟ سيظل هذا الأمر لغزا. فالحال أن من يعاني نقص الطعام، يشعر بالجوع، وبذا تكون حاجته إلى الطعام ظاهرة. وللمقارنة، فإن نقص الملح يسبب أوجاعا في الرأس ودوخة وغثيانا. وإذا استمر الحرمان طويلا، فإنه قد يسبب الموت. ولا تظهر الحاجة الواضحة إلى الملح، على من يعاني نقصانه، في أي وقت من الأوقات، وفي الغالب، يمهل الناس إلى أكل كميات من الملح تفوق احتياجاتهم. ولعل الرغبة العادية في تذوق الملح باللسان، ترجع إلى هذا الأمر.

ولعل التطور الآخر الذي وُجد الحاجة إلى الملح، تمثل في تدجين المواشي للحصول على لحومها، بدل الاعتماد على صيدها. وفي إمكان الحيوانات المفترسة، مثل الإنسان أيضا، أن تحصل على حاجتها من الملح مما تأكل من لحوم فرائسها. أما الماشية، فإنها تحتاجه وتبحث عنه. ولعل أولى الطرق التي اتبعها البشر في البحث عن الملح، كانت في تتبع سير قطعان الماشية، التي غالبا ما قادتهم إلى أماكن تجمع الملح، أو إلى مياه مالحة أو إلى ما يشبههما من المصادر. وفي المقابل، تميّز على البشر إتمام المواشي المدجنة ما تحتاج إليه من تلك المادة. يستهلك الحصان خمسة أضعاف الإنسان من الملح، وتحتاج البقرة إلى عشرة أضعاف.

ترجع المحاولات الأولى لتدجين الماشية إلى ما قبل نهاية العصر الجليدي. وربما منذ ذلك الوقت، عرف البشر حاجة المواشي إلى الملح. فقد لوحظ أن غزال الرنة، يرتاد المياه التي يلوثها البشر ببولهم المالح. وتعلم الناس أن تدجين تلك الغزلان يغدو ممكنا إذا وفروا لها كفايتها من الملح. وتدرجيا، تحولت تلك الغزلان إلى مصدر مهم للحوم، لكنها لم تدجن تماما.

وقبل الميلاد بنحو ١١ ألف سنة، انتهى العصر الجليدي. وشرع الثلج في الانحسار تدريجيا عن مساحات شاسعة من الأرض، بما فيها تلك التي تهض عليها مدن مثل باريس ونيويورك حاليا. وفي تلك الأونة، بدأ الإنسان باستئناس الذئب الآسيوي المفترس الشرس، الذي يستطيع التهام إنسان بأكمله على رغم ضآلة حجمه، عبر التقرب إلى صغاره وإطعامها وتدريبها. وفي تلك الفترة عينها، ظهر أفضل صديق للبشر: الكلب، الذي نافس الذئب الآسيوي.

المقدمة - الصخرة

ومع ذوبان الثلوج، ظهرت سهوب فسيحة تحتوي على محاصيل برية ثرية. واقتات البشر من هذه المحاصيل، وكذلك فعلت الخراف البرية والأغنام. وتمثل رد الفعل البشري الأولي، على الأرجح، بتصيد تلك الحيوانات، التي شاركته في مصدر غذائه. وسرعان ما أدركت القبائل التي قطنت قرب تلك السهوب أن المواشي في إمكانها أيضا أن تغدو مصدرا ثابتا للطعام، إذا أمكنت السيطرة عليها. وساعدتهم الكلاب في تلك المهمة. ودُجنت الخراف في العراق، قبل الميلاد بنسعة آلاف سنة، وربما دُجنت في أمكة أخرى قبل ذلك التاريخ.

وقبل الميلاد بثمانمائة ألف عام، شرعت النسوة في الشرق الأدنى بزرع حبوب المحاصيل البرية التي ملأت تلك السهوب. وفي العام ١٩٧٠، اكتشف فريق بحث من جامعة هاواي يعمل في بورما، التي تعرف حاليا باسم ماينمار، في مكان يسمى كهف الأرواح، بقايا ما يبدو أنه خضر مستزرعة، وبضمنها البازيلاء، وكستناء الماء والخيار، ترجع إلى ما قبل الميلاد بنحو ٩٧٥٠ عاما.

دُجنت الخنازير لاحقا، قبل الميلاد بنحو ٧ آلاف سنة، لأنها لا تكتفي بالأعشاب، وتحتاج إلى جمع أطعمة عدة لها، مما لا يسهل عملية التدجين. وتمكن أهالي تركيا والبلقان من إنجاز عمل مدوخ بتدجينهم الثور البري الأبيض، الذي يتميز بالضخامة والقوة والسرعة مما. وتمكنوا منه عبر التحكم في طعامه، وخصي ذكوره، مما حول ذلك الحيوان القوي إلى قطعان مستكنة. وبانت المواشي طعاما أساسيا، مما أوجب أيضا توفير ما تحتاج إليه من حبوب وملح. وبالغ البشر في اصطلياد الثور الأبيض، فانقرض في منتصف القرن السابع عشر.

وفي المجتمعات التي يعيش فيها الناس على طعام أسامه الخضراوات والحبوب، مع كميات من لحوم المواشي، يصبح الملح من أساسيات العيش، مما يعطيه أهمية رمزية كبيرة، وقيمة اقتصادية عالية. ولذا كان الملح تاريخيا من أولى السلع الأساسية في التجارة العالمية، وكان إنتاجه من أولى الصناعات المعروفة، ورافقها، وبشكل شبه حتمي، ظهور أول شكل من أشكال احتكار الدولة.

أعيا البحث عن الملح المهندسين لآلاف السنين. وصنع بأكثر الطرق غرابة، وبواسطة آلات مبتكرة. وكرست أول الجهود العامة المعروفة تاريخيا، لنقل الملح. وتصدرت تلك المادة عينها اهتمام الكيمياء والجيولوجيا. ولأجلها، شق ،

تاريخ الملح في العالم

الطرق التجارية الكبرى، وعقدت التحالفات، وحملت الإمبراطوريات، وحفزت الثروات - من أجل مادة تملأ المحيطات، وتنبتق من الينابيع، وتتراكم في القيعان، وتتكوم في صخور الأرض.

نادرا ما يخلو مكان على الأرض من الملح. ولم تتضح تلك الحقيقة إلا بفضل الجيولوجيا الحديثة. لذا، امتلأ التاريخ بجهود البحث عن الملح، والاتجار به، والقتال من أجله. ولآلاف السنين، مثل الملح الثروة، واحتفظ به التجار في جزر الكاريبي في مضائق تحت منازلهم. وفرضت الحكومات الصينية والرومانية والفرنسية والفييتامية، إضافة إلى سلالة آل هابسبورغ، الضرائب عليه لتمويل الحروب. وأحيانا، دُفعت رواتب الجند ملحا. وكثيرا ما استخدمت المادة البيضاء نقودا.

وهي مؤلفه الشهير «ثروة الأمم»، الذي وضعه في العام 1776، أشار المفكر الاقتصادي المعروف آدم سميث إلى أن أي شيء له قيمة ما يصلح ليكون نقودا. وأعطى أمثلة على ذلك: التبغ والسكر وسماك القد المجفف والمواشي. ولاحظ أن «الملح شكل أداة أساسية للتجارة والتبادل عند الآشوريين». وانحاز إلى فكرة مفادها أن المعادن تشكل أفضل أنواع النقد، بسبب صلابتها، مع أن قيمتها أقل بكثير من أنواع السلع الأخرى.

وحاليا، تبدو آلاف السنين من اشتهاء الملح، والصراع عليه، وتخزينه، وفرض الضرائب عليه، على شيء من المشهية الفائضة والغباء أيضا. وفي القرن السابع عشر، بدأ القادة البريطانيين الذين يتحدثون عن خطورة الاعتماد على الملح الفرنسي البحري، مضحكين في أعين أقرانهم، يمثل ما يبدو مضحكا لنا اليوم، كلام بعض القادة المعاصرين عن خطورة الاعتماد على النفط المستورد. وفي كل عصر، بدأ الناس على يقين بأن ما يعتبرونه قيما، يمثل شيئا قيما بالفعل.

يشكل البحث عن الحب والثروة أفضل القصص دائما. وهيما تتحدى قصص الحب الزمان، فإن قصة البحث عن الثروة تبدو دائما وكأنها سعي عبثي خلف الزواج.



الجزء الأول
خطاب عن الملح والجثث
وأنواع الصلصة المنكّمة

لا تكون الأمة أكثر فقرا إلا عندما تبسو مكتظة بالأثرياء.

(لاويزي، هي يان تاي لون، خطاب عن الملح والنحاس عام ٨١ ق.م)

ميثاق الملح

وقفت ذات مرة على ضفة سبخة لزراعة الرز في مقاطعة سيشوان. وإلى جانبي وقف فلاح صيني مسن وقصير القامة، يرتدي بدلة زرقاء وزعتها حكومة ماو تسي تونغ في السنوات الأولى من الثورة. سار ذلك الفلاح في السبخة إلى أن غمرت المياه ركبتيه، ثم نظر إليّ وصاح بتعدي: «لقد اخترعنا أشياء كثيرة، نحن الصينيين».

يتفاخر الصينيون بالاكشافات. وتحتم على كل واحد من قادتهم، بمن في ذلك ماو تسي تونغ، أن يلقي خطابا واحدا على الأقل، يمدد فيه مآثر الصين في عالم الاكتشافات. صحيح أن الريف الصيني يبدو راهنا، وكأنه في حاجة إلى موجة من الاختراعات، إلا أن ذلك لا ينفي حقيقة أن الصينيين أعطوا الكثير من الاكتشافات المهمة في التاريخ، بما في ذلك الورق والبارود والطباعة والبوصلة.

تعتبر الصين أقدم مجتمع للقراءة والكتابة في التاريخ، إذ تملك ٤ آلاف سنة من التاريخ المدون، الذي يبدو كأنه سجل للابتكارات. ليس من الواضح متى يتحول الرجال إلى أساطير، ومتى يحدث العكس. وعلى غرار المسارد

• هامس الأرستقراطيين
• رديهم التي تانت من الملح.
• ا. بفة باذخة. فقد قدموا
• ج. الصافي على موائلهم.
• د. سمع في ممالح مزخرفة.
المؤلف

تاريخ الملح في العالم

التوراتية المتداولة، يبدأ التاريخ الصيني، بالحكايات المؤسسة الكبرى، ثم تليها الشخصوس التي يصعب التثبت تاريخيا من وجودها، وبعدها تأتي الشخصوس المعروفة التي تشكل مفاتيح أساسية لفهم حكايا التاريخ المتفق عليه.

تمتتح الحكاية الأسطورية للتاريخ الصيني على بانفو، الإله الذي حول الحشرات التي كانت تعيش في جلده إلى بشر. وإثر موته، انقادت الأمور إلى سلسلة من الحكام العقلاء، الذين اخترعوا الأشياء التي جعلت الصين أولى الحضارات. فكان فوكسي أول من دجن المواشي، وكذلك وضع قوانين الزواج وموآثيقه. جاء بعده شينونغ، الذي ابتكر الطب والزراعة والتجارة. واخترع المحراث والمجرفة. وخلفه هوانفدي، الإمبراطور الأصفر، الذي اكتشف الكتابة والقوس والسهم، والعربة، وصناعة السيراميك. وبعده بقرون، ظهر الإمبراطور ياو، الذي تميز بالحكمة، فتخطى ابنه غير الكفء، واختار لخلافته شون، الرجل الراجح العقل والمتوسط الحال. وعين شون وزيره يو ليتولى الحكم من بعده. وفي العام ٢٢٠٥ ق.م.، أسس يو سلالة زيا، التي استمرت إلى العام ١٧٦٦ ق.م.، حين ابتدا تاريخ الصين المكتوب.

يبدأ تاريخ الملح في الصين مع الأسطوري هوانفدي، الذي اخترع الكتابة والأسلحة والمواصلات. وبحسب المرويات الخرافية، فإنه أول من خاض حريا من أجل الملح.

يتفق المؤرخون على أن أقدم مصنع للملح في الصين، ظهر في مقاطعة شانكسي الشمالية، ففي تلك الأراضي الجرداء والجبال الصحراوية، تمتد بحيرة يونشينغ الكبيرة. وعرفت المقاطعة حروبا مستمرة من أجل السيطرة على تلك البحيرة. ويصر المؤرخون الصينيون على أن الناس، قبل الميلاد بنحو ستة آلاف سنة، الناس لاحظوا أن مياه تلك البحيرة تتبخر صيفا. وعمدوا في كل سنة إلى كشط الطبقة الرقيقة البيضاء التي تترسب في قعرها. ويسمي الصينيون تلك الطريقة «الجر والجمع». لقد وجدت عظام بشرية حول يونشينغ، ترجع إلى ما قبل تلك الحقبة التاريخية بكثير. ويمتد بعض المؤرخين أن تلك العظام تعود إلى أناس من تلك المنطقة مارسوا أيضا جمع الملح.

يعود أقدم سجل مكتوب عن إنتاج الملح في الصين إلى نحو ٨٠٠ سنة ق.م. ويشير إلى أن إنتاجه وتجارته ابتداً قبل ألف سنة من ذلك التاريخ، إبان حكم سلالة زيا. وليس من الواضح ما إذا كانت التقنيات الموصوفة في ذلك

ميثاق الملح

السجل، تماثل تلك التي استعملت أيام سلالة زيا. لكن المسجل يشير إليها باعتبارها وسائل قديمة العهد. وتتضمن تلك التقنيات وضع مياه المحيط في أوعية فخارية، ثم غليها، فيترسب الملح في قعرها. والحال أن تلك التقنية عينها كانت منتشرة في جنوب أوروبا، أيام الإمبراطورية الرومانية، بعد ألف سنة من تاريخ السجل الصيني.

وقبل الميلاد بنحو ألف سنة، استخدم النحاس للمرة الأولى في الصين. ولا تتوافر أدلة على استخدامه في الحصول على الملح، إلا في العام ٤٥٠ ق.م.، على يد رجل اسمه يي دون. وبحسب نص يرجع إلى سنة ١٢٩ ق.م.، فإن يي دون سطع نجمه بفضل قدرته على إنتاج الملح في أوان نحاسية. ويعتقد أنه حصل عليه بغلي المياه المالحة في قنور نحاسية. واستمرت تلك التقنية معتمدة، كأسلوب أساسي في صناعة الملح، لألفي سنة.

وتروي إحدى الأساطير أن دون عمل مع معلم نحاس اسمه غيو زونغ، وصادق مسؤولا في الدولة اسمه فان لي. وينظر إلى الأخير على أنه مبتكر مزارع السمك، التي ارتبطت مع صناعة الملح. فقد رأى الصينيون، تماما مثلما سيفعل الأوروبيون لاحقا، أن السمك والملح شريكان. ويعتقد أن كثيرا من الصينيين، بمن فيهم مينسيوس، المفكر الكونفوشيوسي الذي عاش بين العامين ٢٧٢ و٢٨٩ ق.م.، تمشوا من بيع السمك والملح معا.

وعبر التاريخ الطويل للصين، لم يكن مألوفا قط رش الملح مباشرة على الطعام. فغالبا ما أضيف خلال الطهو، من خلال توابل عدة، مثل أنواع الصلصة والمعجنات. وفسر ذلك تقليديا بارتفاع ثمن الملح، وبأن التوابل تفيد في حسن استخدامه. وثمة فكرة شديدة الشبوع في العالم القديم، من البحر المتوسط إلى جنوب شرقي آسيا، أن السمك المنقوع لفترة طويلة في الملح، شكل واحدا من أهم التوابل في الصين القديمة وسمي جيانغ. أما في الصين نفسها، فقد أضيف فول الصويا إلى ذلك السمك. وبعد ذلك، امتنقى الصناع عن السمك، فتحول جيانغ إلى جيانغ يو، أو ما يسمى في الغرب صلصة الصويا.

يدرج الصويا في فئة البقول. وتعطي قرونه فاصوليا، بواقع حبتين أو ثلاث في كل قرن. ويمكن لحبوب فاصوليا الصويا أن تكون صفرا أو خضرا أو بنية أو مرقطة. ويميز الطبخ الصيني بين تلك الأنواع. ويصنع الجيانغ يو من فاصوليا الصويا الصفراء. ويمكن نقع الأنواع الأخرى بالملح لإنتاج أنواع

تاريخ الملح في العالم

عدة من التوابل والمعجنات. ويرد ذكر الصويا في المدونات الأولى في الصين، التي ترجع إلى القرن السادس ق.م.، حيث يوصف بأنه محصول ظهر في شمال البلاد قبل سبعمائة سنة. وانتقل الصويا من الصين إلى اليابان في القرن السادس الميلادي، على يد المبشرين البوذيين الصينيين. ونجحت نبتة الصويا، وكذلك الديانة البوذية، في الترسخ في اليابان، التي لم تظهر فيها صلصة الصويا قبل القرن العاشر للميلاد. وبعد إتقانهم صنع تلك الصلصة، سمى اليابانيون صلصتهم من الصويا شويو وتاجروا بها عبر العالم.

وعلى رغم الصارق اللفظي بين جيانغ يو وشويو، خصوصا في كتابتهما باللغات الأوروبية، فإنهما تكتبان برموز متشابهة في الصينية واليابانية. وفي خمسينيات القرن العشرين، بسط ماو تسي تونغ اللفة الصينية، بحيث اقتصر رموزها على خمسين ألفا. أما في كل التاريخ الذي سبق ماو، فإن رمز الصويا، سي، تضمن الإشارة إلى الجذور الصغيرة لتلك النبتة.

تتميز نبتة الصويا بقدرتها على تغذية التربة. ويمكن استعمالها في استصلاح الحقول التي أنهكت تربتها من تكرار المحاصيل. وتعتبر حبوبها غنية بالفضاء، بحيث يمكن للمرء أن يعيش لفترة طويلة من دون أن يتناول سوى الصويا والماء والملح.

تعتبر الطريقة التي صنع فيها الصينيون، ثم اليابانيون، صلصة الصويا، أساسا لما فعله راهنا في صنع المخللات. تحتاج هذه الطريقة، التي تركز إلى تخمير حمض اللكتيك، إلى درجة حرارة تتراوح بين أربع وستين وسبعين فهرنهايت، وتلك يسهل توافرها في معظم أنحاء العالم.

وفي هذه العملية، تتحول النباتات إلى مخللات، لأن نغمها يؤدي إلى إطلاق كميات من حمض اللكتيك منها، الذي يساهم بدوره في حفظ تلك النباتات. ومن الناحية النظرية، لا يمكن صنع المخللات من دون الملح، لأن المواد النشوية (الكاربوهيدرات) والبروتينات الموجودة في النباتات تتعفن بسرعة، والملح ينقذها من التعفن. وقد تؤدي العملية نفسها، إذا لم يضاف الملح إليها، إلى توليد الكحول غير النقي، وليس إلى صنع مخللات.

وبإضافة كمية من الملح، بنسبة تشكل ما بين ٠.٨ و ١.٥ في المائة من وزن الخضار، تحفظ الأخيرة من التعفن. ثم يأتي دور حمض اللكتيك كمادة حافظة، في مرحلة لاحقة من تلك العملية عينها. ومن الضروري كذلك

ميثاق الملح

التحوم لإبعاد هذه العملية عن الأكسجين. وغالبا ما يلجأ صناع المخللات إلى إتمام العملية في أوعية محكمة السد، أو بوضع ثقل على الخضار، بحيث تبقى مغمورة في الماء المالح طوال الوقت.

استعمل الصينيون القدماء جرارا فخارية كأوعية للمخللات، ما كان يؤدي إلى ظهور طبقة بيضاء رقيقة على سطح السائل، باثر من فطر اسمه كاهم، الذي يعطي مذاقا غير مستساغ، ولو أنه غير مضر بالمرّة. وعمدوا إلى إزالة تلك الطبقة، إضافة إلى تنظيف الثقل الموضوع فوق الخضار، والقماش الذي يلفه، وأحيانا إلى غليهما. ولعل ذلك الجهد من بين الاسباب التي ساهمت في انقراض استعمال الجرار الفخارية.

وهي مقاطعة سيشوان، ما زالت الخضراوات المخللة طعاما رئيسيا. وتقدم مع الرز، الذي لا يملح قط. ويتناقص الطعم المالح لتلك الخضراوات بصورة ممتعة مع خلو الرز الدافئ منه. وبالنتيجة، فإن المخللات تملح الرز.

وعلى رابية جنوب شينغ دو، عاصمة مقاطعة سيشوان، تقع مدينة زيفونغ، التي تشتهر بالمح. وقد نالت شهرتها بسبب كثرة آبار الماء المالح فيها. وما زالت السوق الرئيسية لتلك البلدة، تباع تلك المادة، إضافة إلى نوعين من المخللات تتخصص زيفونغ فيهما: باوكاي وزهاكاي. وتعطي امرأة تباع مخزل باوكاي، هذه الوصفة الخاصة: أصلا المرطبان إلى ثلثيه بالماء المالح. ضع الخضراوات التي تريدها، وأضف التوابل التي ترغب فيها، وستصبح الخضراوات جاهزة بعد يومين.

وهي العادة، تضاف توابل سيشوان الحارة وحمراء اللون أو يستعاض عنها بالزنجبيل، وهي نبتة هندية معمرة عرفها الصينيون منذ القدم. لم يصل الفلفل الأحمر، الذي يعتبر راهنا المكون الأساسي في توابل سيشوان، إلا في القرن السادس عشر، بعد أن حمله إلى أوروبا كريستوفر كولومبوس، فور عودته من أمريكا. وأوصله البرتغاليون إلى الهند. ووصل إلى الصين محمولاً على أيدي الهنود والبرتغاليين والأندلسيين والباسكيين.

من الواضح أن الباووكاي الذي يُخلل ويؤكل خلال يومين، يعتمد على الطعم، أكثر من اعتماده على الحفظ. فبعد يومين، تبقى الخضراوات مقرمشة، ويزيد الملح ألوانها التماعا. ويصنع مخزل زهاكاي باستخدام الملح، وليس الماء المالح. فتوضع طبقة من الملح وهوقها طبقة من

تاريخ الملح في العالم

الخضروات ثم أخرى من الملح وهكذا دواليك. ومع الوقت، يرشح ماء مالح، مما يشير إلى نزوح الملح من الخضراوات خارجا. وعندما يرزق فلاح ببنت، تجمع العائلة لها خضراوات في كل سنة، وتضعها في مرطبان. وتعطى المرطبانات للفتاة حين زواجهن. ويعطي ذلك فكرة عن قدرة مخلل زهاكاي على البقاء. وفي القرون الوسطى، كانت الفكرة أن الفتاة تتزوج بعد اثني عشر أو خمسة عشر مرطبانًا. وراهنا، يقتضي الأمر نفسه المزيد من الخضراوات.

وجد الصينيون حلا للمسألة الحساسة التي يمثلها نقل البيض، وذلك بأن حفظوه مملحا. وتعدودوا غمره بالنقع المالح لمدة تزيد على الشهر. وإذا أرادوا حفظه لمدة أقصر، غلفوه بالوحل المملح والقش. وينجم عن ذلك بيض قاس، كأنه مسلوq، مع صفار بلون وردي. ولا ينكسر بسهولة، إذا تداولته الأيدي بحذر كاف. وينتج الصينيون أيضا بيضا يسمونه، بلغة تعكس ميلهم إلى التضخيم الشعري «بيض الألف عام». ويصنمونه باستخدام الملح والرماد والشاي، مع محلول بتركيب صابوني. ويستغرق صنعه مائة يوم، ويدوم مائة أخرى. أما بعد ذلك، فإن قلبه يتعفن، ويصدر رائحة قوية.

في العام ٢٥٠ ق.م.، احتدمت الحروب البونيقية في المتوسط. في ذلك الوقت، حكم ولاية شو، التي تعرف راهنا باسم سيشوان، رجل اسمه لي بينغ. ولعله من ألمع مهندسي الآلات الميكانيكية التي تعمل بقوة الماء، والتي تسمى علميا الهيدروليكية، في التاريخ.

ولم يكن الجمع بين قدرات الهندسة الهيدروليكية والحكم يبدو غريبا حينها، إذا تذكرنا أن إدارة المياه مثلت إحدى أكثر المسائل حماسية في الصين، حيث تتكرر دورات الفيضان والجفاف.

وقد عرف النهر الأصفر، الذي يشتق اسمه من الطمي الذي يحمله عبر شمال الصين، باسم «أبو الفيضانات». ويعتبر، إضافة إلى نهر يانغتزي، أكبر نهريْن في تاريخ الصين، وهما ينبعان من سلسلة جبال التبت، ويصبان في البحر، عند الشاطئ الشرقي لتلك البلاد. يمسير النهر الأصفر عبر المناطق الشمالية الجرداء. ويعمل الطمي على رفع مجرى المياه تدريجا، مما يؤدي إلى الفيضان. ما لم تن على ضفافه الحواجز. ويفوق نهر يانغتزي نظيره الأصفر عرضا. ويصلح للملاحة في الكثير من روافده. ويعبر المناطق الخضراء والمطيرة

ميثاق الملح

في وسط الصين. ويشطر طوليا ذلك البلد، الذي يحتل المرتبة الثالثة عالميا من حيث المساحة، بمساره الممتد من جبال التبت إلى مدينة شانغهاي على الساحل الشرقي لبحر الصين.

ينظر إلى فترة حكم الإمبراطور الحكيم ياو باعتبارها عصرًا ذهبيا في الصين القديمة. ومن أسباب ذلك أنه روض الطبيعة من خلال إدخاله مفهوم التحكم في الفيضان. واقتبس لي بينغ بعضا من ملامح الإمبراطور ياو: الإله الذي قهر الفيضان وروض الطبيعة. وعلى عكس الوجود الأسطوري لياو. تتوافر وثائق عدة عن الإمبراطور لي بينغ. ويتمثل أحد إنجازاته الخارقة ببنائه أول سد في تلك البلاد، ومازال يعمل إلى الآن، بعد أن طور بالوسائل الحديثة. وهي موقع يسمى ديجينغيان، قسم لي نهر المينجيانغ، أحد روافد نهر يانغتزي. وجعل المياه تجري في مسارب وأقنية قرعية، بحيث تفتح في من الجفاف، وتقل عند فيضان النهر. ونَحَت حجارة على هيئة رجال، ووضعها في تلك المسارب المائية بحيث يسهل معرفة منسوب المياه. فإذا انكشفت أقدامها، دل ذلك على الجفاف، فتفتح الأقنية لري الأراضي. وإذا غمرت أكتافها، اعتبر ذلك مؤشرا على الفيضان، فتغلق بوابات ذلك السد.

وبفضل نظام سد ديجينغيان، صارت سهول سيشوان الشرقية مركزا غنيا للزراعة في الصين. وسُمَّت الوثائق القديمة تلك المنطقة «أرض الوفرة». ولا يزال السد مستمرا في العمل إلى اليوم. ولا تزال سهول سيشوان مركزا مهما للزراعة. في العام ١٩٧٤، عثر على تمثالين في مجرى إحدى قنوات سد لي بينغ. وقد نحتا في العام ١٦٨ ق.م.. واستخدما في قياس منسوب المياه. ولعلهما استعمالا بديلا من التماثيل الأصلية التي نحنت للغاية نفسها. ويمثل أحدهما أكبر نصب حجري صيني لشخص معروف: إنه تمثال لي بينغ. وأما التماثيل التي استعمالها لي بينغ أصلا كمتقياس للمياه، فإنها كرسن لألهة الفيضان. ولاحقا، بعد وفاته بأربعة قرون، نظر إلى بينغ باعتباره أحد تلك الآلهة!

توصل لي بينغ إلى اكتشاف بسيط وحاسم. ففي زمانه، عرفت سيشوان بأنها مركز قديم لإنتاج الملح. وقد اشتهر إنتاجها من تلك المادة، لثلاثة آلاف سنة قبل الميلاد. وفي المقابل، يرجع الفضل إلى لي بينغ في اكتشاف أن نقيع الملح الطبيعي، الذي مثل المصدر لاستخراج الملح، لم يات من البرك التي اصطنعها، إنما جاء من باطن الأرض. في العام ٢٥٢ ق.م.. أمر بحفر البئر الأولى لنقيع الملح في التاريخ.

تاريخ الملح في العالم

جاءت الآبار الأولى عريضة، مثل حفرة مفتوحة. ووصل عمق بعضها إلى أكثر من ٣٠ مترا. ومع الوقت، مهر الصينيون في الحفر، فصارت آبارهم أكثر عمقا وبفوهات أكثر ضيقا. وفي بعض الأحيان، غدا بعض الحفارين ضعافا، ومرضوا، ثم أضجعت أجسادهم قرب الآبار، قبل موتهم. وأحيانا ذهب البعض ضحايا لانفجار كبير، أو لألسنة اللهب المندلعة من فوهات الآبار. وتدرجيا أدرك عمال الملح ومجتمعاتهم أن الأرواح الشريرة من عالم سفلي خفي، قد تصعد عبر ما يصطنعونه من حفر. وفي العام ٦٨ ق.م. وصم بئران في مقاطعة سيشوان وشانكسي المجاورة لها، بأنهما مكانان لخروج الأرواح الشريرة. ودرج حكام هاتين الولايتين على زيارة البئرين سنويا، كل في مقاطعته، لتقديم عطايا.

ومع حلول العام ١٠٠ للميلاد، توصل عمال الآبار إلى فهم أن تلك المظاهر إنما تحدث بأثر من مادة ما غير مرئية. وتمرف بعضهم على آبار يمكن إشعال فوهاتها، واستخدام ناراها في الطبخ. وسرعان ما استطاعوا جر تلك المادة الخفية، بواسطة أنابيب صنموها من قصب وطلوؤها بالوخل والنقيع، إلى بيوت خاصة، لم تكن سوى أفران تطفى فيها جرار تحتوي نقيعا مالحا. وسرعان ما يتبخر الماء مغلظا وراء بلورات الملح الأبيض. ومع العام ٢٠٠ م، استخدمت أوان نحاسية في الأفران لتطفى بلهيب الغاز. لقد كان ذلك أول استخدام معروف للغاز الطبيعي في العالم.

تعلم صناع الملح أن يحفروا باستعمال عمود رفيع، مما أتاح لهم الوصول إلى نقاط أكثر عمقا. واستخرجوا النقيع بواسطة أعواد قصب طويلة، وضموها مع العمود. وثبتوا في نهاية القصب صمما جلديا. ويصعد الماء عبر القصب. وعند امتلائه، يفلق الصمام بفعل وزن الماء. بعدها يخرج أنبوب القصب، لتسكب محتوياته في خزان متصل، بواسطة أعواد أخرى من القصب إلى الأفران. وكذلك ثبتوا أعوادا أخرى قرب فوهة البئر، لكي تجمع الغاز وتنقله إلى الأفران أيضا.

تلك الشبكة من أنابيب أعواد القصب، التي ابتكرت للمرة الأولى في سيشوان على الأرجح، تقاوم الملح الذي يقتل بدوره الجراثيم والفطريات التي قد تسدها. وغالبا ما غلقت مفاصل الشبكة بالوخل أو بمزج الكلس مع زيت مستخرج من سات التانغ المحلي. وانطلاقا من نموذج سيشوان، تعلمت الصين كلها كيفية صنع

مواقع الملح

شبكات الري والإمداد بالماء. وفي العصور الوسطى، عندما غزا النورمانديون إنجلترا، سُقِل سو دونغبو، وهو موظف ولد في سيشوان، ببناء شبكة من أنابيب القصب، لمد المناطق الحضرية بالماء. ومدت الخطوط الرئيسية لتلك الشبكات في هانغزو في العام ١٠٨٩، وفي كانتونغ في العام ١٠٩٦.

نشر منتجو الملح شبكات أنابيب القصب في الريف بطريقة عشوائية، مما جعلها أشبه بشبكة عنكبوت وحشية. ورُصت الأنابيب فوق المعالم الجغرافية، للإفادة من أثر الجاذبية على الأرجح، مما جعل الأنابيب تصمد وتهبط، وكأنها أفقانة مدينة للملاهي، مع مد التفرعات لتسير بمحاذاة منحدرات التلال.

في منتصف القرن الحادي عشر، وفيما أخفق الملك هارولد في حماية إنجلترا من قبائل النورماند، طُوِّر منتجو الملح في سيشوان أسلوبا للحفر بواسطة النقر، الذي سيبقى الأكثر تقدما في العالم لمدة سبعة أو ثمانية قرون.

اعتمد هؤلاء على حفر ثقب طوله ١٠ سنتيمترات في الأرض بواسطة الضرب عليها بعمود ثقيل طوله ٢.٥ متر، ينتهي برأس نحاسي حاد. ولأنه ينزلق على عمود من القصب، فإنه يصيب النقطة عينها المرة تلو الأخرى. ويقف العامل على الطرف الآخر من الرافعة، بحيث يوازن ثقله ووزن العمود، وطوله نحو ٢.٥ متر، في الطرف الآخر. ويعمل على تحريك الرافعة صعودا وهبوطا، وكأنها أرجوحة، مما يجعل الرأس الحاد يضرب في النقطة نفسها باستمرار. ويعد ثلاث أو خمس سنوات، يصنع بئرا عمقا بضع عشرات الأمتار بحيث يصل إلى نقيع الماء المالح.

وفي العام ١٠٦٦، صُرع الملك هارولد بسهم، وهو السلاح الذي يعتقد أن الصينيين ابتكروه في مرحلة ما قبل التاريخ على يد هوانغدي. وفي زمن موت هارولد، كان الصينيون ابتكروا البارود، الذي يمثل أحد أول استخدامات الملح في الصناعة. فقد وجد الصينيون أن مزج نترات البوتاسيوم، ويعرف أيضا باسم الملح الصخري، مع الكبريت والكاربون، يؤدي إلى صنع مسحوق يشتمل بسرعة معطبا كميات كبيرة من الغازات، مما يولد انفجارا. وفي القرن الثاني عشر، أخفقت الحملات الصليبية مرارا في صراعها مع المقاتلين العرب، الذين كانوا قد شرعوا في تعلم أسرار المسحوق الصيني.

عاش لي بينغ خلال فترة تعتبر الأكثر حسما في التاريخ الصيني. إن قرونا من تجميع المقاطعات المتحاربة أدت، في النهاية، إلى ولادة الصين الموحدة. بوجت الدولة الموحدة قرونا من الصراع الفكري عن طبيعة الحكومة وسلطات

تاريخ الملح في العالم

الحكام. وكان الملح في القلب من ذلك النقاش. فقد رأت فيه الحكومات الصينية، لقرون طويلة، مصدرا للدخل. وقد عثر في الصين على وثائق، ترجع إلى القرن العشرين ق.م.، تتحدث عن الضريبة على الملح. إن الرمز القديم الذي يشير إلى الملح، يان، يؤلفه رسم من ثلاثة أجزاء. يظهر في الجزء السفلي الأدوات، والقسم العلوي الأيسر مسؤول حكومي، والقسم العلوي الأيمن نقيع الماء المالح. إذن، فإن حرف الكتابة التصويرية الذي يرمز إلى الملح كتب بطريقة تشير إلى سيطرة الدولة على صناعته.

والأرجح أن مادة يحتاج إليها كل البشر للحفاظ على صحتهم، تمثل موردا ضريبيا مهما. يشتريها كل شخص، لذا فسيقدم الكل الدعم للدولة عبر ضرائب الملح.

يجد النقاش عن ضريبة الملح جذوره في فلسفة كونفوشيوس، الذي عاش بين العامين ٥٥١ و٤٧٩ ق.م. وفي زمانه، ضم بلاط حكام المقاطعات ما يمكن أن نسميه راهنا مراكز البحث التي تضم نخبة مختارة من المفكرين تتناقش في ما بينها باستمرار، وتقدم النصح للحاكم. كان كونفوشيوس أحد أولئك المستشارين. ويعتبر فيلسوف الصين الأول في موضوع الأخلاق. ولطالما أثاره الضعف الإنساني، وأراد رفع مستوى السلوك البشري. وعلم أتباعه أن معاملة الآخر باحترام هي بمثل أهمية احترام الآلهة، وركز على ضرورة احترام الوالدين.

أرسي كونفوشيوس وأتباعه مدرسة عرفت باسم مؤسسها. ودون مينسيوس، أحد تلامذة كونفوشيوس، تلك التعاليم في كتاب اسمه «مينسيوس». وكتبت أفكار كونفوشيوس أيضا في كتاب سمي «المختارات»، الذي يمثل أساسا للكثير من الفكر الصيني، ومصدرا للأمثال كذلك.

وطوال المائتين والخمسين سنة، التي تفصل بين كونفوشيوس ولي بينغ، لم تكن البلاد سوى مجموعة من المقاطعات التي تتقاتل في ما بينها باستمرار. تساقط الحكام دائما. وابتلعت ممالكهم من قبل منافسين أشد قوة، ثم لا يلبث أولئك أن يخوضوا مجددا حروبا من أجل البقاء. وسافر مينسيوس عبر الصين شارحا للحكام أنهم إنما ينالون الملك «بميثاق من السماء» مرتكز على القيم الأخلاقية. فإن لم يكونوا حكماء وقادة أخلاقيين، فستخلى عنهم الآلهة وتسحب ميثاقها، فيسقطون من الحكم.

ميثاق الملح

وفي المقابل، ظهرت فلسفة أخرى ، تسمى الشرعية. وأصر الشرعيون على أن حسن إدارة المؤسسات الدنيوية لشؤون السلطة يؤمن استمرارية الدولة. ويُشار إلى شانغ، باعتباره من رواد مدرسة الشرعية الأوائل، وعمل مستشارا في مقاطعة الشين. واعتقد شانغ أن احترام الأجيال الأكبر سنا والتقاليد، لا شأن له بالإصلاح. وأزال المؤسسات غير الكفؤة. وأحل محلها برامج أكثر نجوعا وعملائية. وناضل الشرعيون للتخلص من الأرستقراطية، لكي يمكنوا الدولة من ترقية الأكفاء ومكافأتهم.

وامتلكت المدرسة الشرعية فكرة جديدة عن الملح. يُشكل كتاب «غوانزي» أقدم وثيقة مكتوبة عن الإدارة الرسمية للملح. ويجمع النصائح الاقتصادية التي محضها وزير عايش بين العامين ٦٨٥ و٦٤٢ ق.م. لحاكم مقاطعة شي. ويتفق المؤرخون على أن غوانزي كُتب فعليا نحو العام ٣٠٠ ق.م. عندما لم يكن في البلاد سوى سبع مقاطعات، إضافة إلى مقاطعة شي في شرق البلاد (التي تأثرت كثيرا بأفكار مدرسة الشرعية) تخوض صراعا من أجل البقاء، وستخسر لاحقا لمصلحة مقاطعة الشين في غربها.

ومن الأفكار التي اعطاها ذلك الوزير، أن تثبتت سعر للملح أعلى من ثمن شراء المقاطعة له، يؤمن استمرار قدرتها على استيراده، إضافة إلى أرباحها من الاتجار به. «بذا، يمكننا جني دخل مما تنتجه مقاطعات أخرى». ومضى في شرحه ليهين أن الناس في بعض المقاطعات التي لا تنتج الملح يعانون المرض بسبب نقص تلك المادة، وأن يأسهم سيوصلهم إلى دفع أثمان أعلى. وخلص غوانزي للقول إن «الملح قدرة فريدة من نوعها في الحفاظ على أساس اقتصاد دولتنا».

وفي العام ٢٢١ ق.م. تمكنت مقاطعة شين من هزيمة آخر منافئها. وبات حاكمها أول إمبراطور للصين الموحدة، واستمر حكم الأباطرة للصين حتى العام ١٩١١.

إن نصائح غوانزي التي أصبحت سياسة مقاطعة شي، صارت الآن سياسة مقاطعة شين المنتصرة، ومن ثم سياسة إمبراطور الصين. لقد تميز حكام شين بميلهم إلى المدرسة الشرعية التي تحبذ فرض السخرة والقوانين الصارمة. وحفظت أسرار الملح والنحاس مرتفعة بفضل هيمنة الدولة على سعرهما. وشكل ذلك أول مثال معروف في التاريخ لاحتكار الدولة لسلع أساسية. واستعملت عوائد الملح في بناء الجيوش وتشديد منشآت دفاعية بما

تاريخ الملح في العالم

فيها سور الصين العظيم، الذي شُيّد أصلا لصد هجمات قبائل الهون وغيرها من القبائل المرتحلة الآتية إلى الصين عبر الحدود الشمالية، ولم يدم حكم تلك السلالة القاسية سوى ١٥ عاما.

زالت سلالة الشين في العام ٢٠٧ ق.م، مما أنهى احتكارات غير شعبية، كان الهدف منها إظهار سيطرة حكومة رشيّدة وقوية. وفي العام ١٢٠ ق.م، كانت الحملات لصد قبائل الهون ما زالت مستمرة، وأرهقت خزينة الدولة المضطّرة إلى تمويل الحروب مع «البرابرة» في الشمال. واستأجر إمبراطور الهان صناعا للملح وحدادا للبحث في إمكان إعادة احتكار الدولة للملح والنحاس. وبعد أربع سنوات، أعيدت تلك الاحتكارات في ذلك الوقت، كانت الصين أكثر الحضارات تقدما في الأرض، مع علو في التوسع الإقليمي والازدهار الاقتصادي والتجارة. توسع العالم الصيني أكثر من نظيره الروماني. حازت روما إمبراطوريتها بالفتوحات العسكرية، وكانت في ذروة قوتها أيضا، لكنها أنهكت بالحرب ضد قبائل الجرمان والغالين، وتخرتها الحروب الداخلية.

عرف الصينيون الإمبراطورية الرومانية للمرة الأولى في العام ١٢٩ ق.م. حين أرسل الإمبراطور ويدي مبعوثا، اسمه زانغ شيان. وقد سافر ١٢ سنة عبر تركستان، وعاد لبروي اكتشافاته المذهلة عن وجود حضارة متقدمة نسبيا في الغرب. وفي العام ١٠٤ ق.م، وصلت الجيوش الصينية إلى المملكة اليونانية القديمة المسماة سوغديانا، وعاصمتها سمرقند، وهزمت جيوشا قوامها جنود روما المستبدون.

وفي الصين، استمر النقاش حول احتكار الدولة للملح والنحاس، اللذين مولت عائدتهما الجيش وغزواته. وفي العام ٨٧ ق.م. مات الإمبراطور ويدي، الذي يعتبر أعظم أباطرة سلالة الهان، وخلفه ابنه زهاودي ذو الثمانية أعوام. وبعد ست سنوات، في العام ٨١ ق.م. قرر ذلك الإمبراطور، الذي أصبح مراهقا، على طريقة الأباطرة، دعوة الحكماء ليتناقشوا في أمر احتكاري الملح والنحاس. وجمع ستين حكيمًا مرموقًا، مثلوا وجهات نظر متباينة، لكي يتناقشوا في شأن سياسات الإدارة الرسمية، أمام ناظره.

تمثل الموضوع الرئيسي للنقاش في احتكاري الملح والنحاس، وقاد الأمر إلى بحث الخلاف القديم بين مدرستي الكونفوشيوسية والشرعية حول مسؤوليات الحكومة الصالحة. وشمل الجدل واجبات الحكومة، ومصصلحة الدولة في مقابل مبادرة القطاع الخاص، ومنطق الإنفاق العسكري وحدوده، وحقوق الحكومة في التدخل في الاقتصاد.

مهلك الملح

ولا يعرف أحد من كان أولئك المفكرون الستون، إلا أن سجلاتهم دونت، من جهة نظر كونفوشيوسية، في كتاب يان تي لون: خطاب عن الملح والنحاس.

فمن جهة برز الكونفوشيوسيون بقيادة ملهمهم مينسيوس، الذي رد على سؤال الإمبراطور له عن الطريقة التي تحصل بها الدولة على الأرباح، بسؤال: لماذا يتعين على صاحب الجلالة استخدام كلمة ربح؟ إن ما يهمني هو الخير بالصواب. إذا سألتك «كيف أربح من دولتي؟»، فسيسأل الموظف الرسمي: كيف أربح من عائلتي؟» وسيسأل الموظف ورجل الشارع العادي: «كيف سأربح من نفسي؟»، وإذا تصارع الجميع على الربح، تصبح الدولة في خطر».

وفي الجهة الثانية وقف الوزراء الحكوميون والمفكرون المتأثرون بمدرسة الشرعية التي أرساها هان فيزي، الذي توفي في العام ٢٢٢ ق.م. ابتداءً فيزي حياته تلميذاً لأحد أشهر أساتذة الكونفوشيوسية. ولم يؤمن بجذوى تأسيس الحكومة على مبادئ الأخلاق. وفكر في أنها يجب أن ترسى على ممارسة السلطة وعلى المبادئ الشرعية التي تفرض عقوبات قاسية على المعتدين. «حب أن يسير مبدأ الثواب والعقاب بصورة آلية، ومن دون أي تفسير احتياطي. وآمن أيضاً بأن القوانين يجب أن تشرع لمصلحة الدولة، وأنه يجب السيطرة على الشعب بالخوف من العقاب. فإذا اتبعت مبادئه، فإن الدولة «مدو ثرية، والجيش يصبح قويا»، بحسب قوله، «وحينها يمكن المضي للهيمنة على الدول الأخرى».

وفي نقاش الملح والنحاس، حاجّ الشرعيون بأنه: «من الصعب أن نرى، في حال تطبيق مبادئ الكونفوشيوسية، كيف يمكن منع الجند من الموت جوعاً، «رداً فيما هم يدافعون عن سور الصين العظيم. إن إزالة احتكارات الدولة «وه ضريبة قاتلة إلى الأمة».

ولم يعدم الكونفوشيوسيون رداً على هذا المنطق. وقالوا إن «الفتاح الحقيقي لا يخوض الحرب، والقائد العظيم لا يذهب بجيشه إلى أرض المعركة ولا يضع الخطط الماهرة. إن الحاكم الذي يسود بقوة الخير لا يكون له «و تحت السماء. لماذا يجب أن نحتاج إلى الإنفاق العسكري؟».

ورد الشرعيون بالقول: «لقد أتيج لقبائل الهون الصلابة والمخربة أن تجتاز «ودنا. وشتت الحرب على قلب بلادنا. وجزروا شعبنا وضيابطنا. ولم «رموا أي سلطة. واستحقوا عقاباً تأديبياً رادعاً منذ وقت طويل».

تاريخ الملح في العالم

ونوقش واقع أن الحدود الشمالية تحولت إلى مخيمات عسكرية دائمة، مما ألم الناس في الداخل. «حتى لو عاد احتكارا النحاس والملح بالفائدة في البداية، فإنهما لن يعودا، في المدى الطويل، إلا بالخراب».

وطاول النقاش حاجة الدولة إلى العوائد أصلا. واستشهد أحدهم بقول للمفكر لاوزي، كونفوشيوسي معاصر، «لا تكون الأمة أكثر فقرا إلا عندما تبدو مكتظة بالأثرياء».

انتهى النقاش بالتعادل. ولكن الإمبراطور زهاودي، الذي حكم ١٤ سنة ومات في عمر ٢٢ سنة، أعاد الاحتكارين، اللذين استمرا في حكم خلفه كذلك. وتلاه الإمبراطور يواندي، الذي أزالهما. وبعد ثلاث سنوات، ولأن الخزينة فرغت بفضل الفوزة الثالثة إلى سوغديانا، أعاد يواندي هذين الاحتكارين. وظلا يزالان ويعادان دوريا، بمقتضى حاجة الخزينة، وغالبا لتمويل الأنشطة العسكرية. وقبيل نهاية القرن الأول للميلاد، أزال وزير كونفوشيوسي الاحتكارين. وأعلن أن «بيع الحكومة للملح يعني منافستها المواطنين في أرباحهم، وذلك لا يناسب الحكم الرشيد».

واختفى احتكار الدولة للملح لمدة ٦٠٠ سنة. وعاد ثانية. وخلال حكم سلالة تانغ، التي سادت بين عامي ٦١٨م و٩٠٧م، جاءت نصف مداخيل الحكومة من الملح. وتباهى الأرسقراطيون بشروتهم التي تأتت من الملح، بطريقة باذخة. فقد قدموا الملح الصافي على مواثدهم، الأمر الذي يندر حصوله في الصين، ويضعه في ممالح مزخرفة.

وعبر القرون، اندلعت انتفاضات عدة احتجاجا على احتكار الدولة للملح، ويضمنها استيلاء جمهور غاضب على مدينة كسزيان، إلى الشمال من سيشوان، في العام ٨٨٠م. ولم توجد إجابات للأسئلة الأخلاقية والسياسية عن الملح والنحاس، بما فيها الحاجة إلى الريح، وحقوق النبالة وواجباتها، ومساعدة الفقير، وأهمية الموازنة المتوازنة، والعبء الضريبي المناسب، ومخاطر الفوضى، والخط الفاصل بين حكم القانون اللطيفان.



السك والطيور والفرعانة

في القسم الشرقي من شمال أفريقيا، تمتد صحراء هائلة الاتساع. ويمبرها نهر النيل ليعطيها شريطا من حقول خضر على ضفتيه. لقد نهضت الحضارة الفرعونية على ذلك الشريط الضيق، الذي تحيط به صحراء تمسحها الرياح، فكان بحرا متلاطما يهددها بالابتلاع. وإلى اليوم، في القاهرة الناهضة الحديثة، يأتي الكناسون كل صباح ليزيلوا رمال الصحراء النهمة.

لقد عثر على مداخل المصريين الأوائل عند الطرفين اللذين تلامس بهما الصحراء الشريط الاخضر. وترجع إلى ثلاثة آلاف سنة قبل الميلاد. إنه الوقت نفسه الذي ظهرت فيه المدونات الأولى عن الملح في سيشوان، وقبل عصر الدول المصرية الكبيرة، بل قبل ظهور العلامات الأولى للحضارة الفرعونية، مثل الكتابة الهيروغليفية. تحتفظ الجثث في تلك المداخل بجلودها ولحمها. إنها ليست موميאות، ولكنها تدهش بأنها حفظت لنحو خمسة آلاف سنة. لقد حفظتها الصحراء الجافة المألحة. وتحمل هذه الظاهرة بقايا فكرة حفظ اللحم.

من القرن التاسع عشر، ما أخرجت الموميאות من قبرها في ستارة نسي. وجلبت إلى القاهرة، من عليها دفع ضريبة. ما زها سكا مملحا، قبل ماخ لها بدخول المدينة.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

نظر المصريون إلى الجسد الميت بصفته وعاء يحمل الحياة الأرضية إلى عالم ما بعد الموت. يمكن الوصول إلى الحياة الأبدية بعفر صورة الشخص، أو حتى بترديد اسمه. ويشكل الاحتفاظ بجسده الصورة المثالية للعبور نحو الأبدية. وهي مراحل الحضارة الفرعونية كلها، تألف القبر من جزأين: سفلي، تحت الأرض، يكون منزلا للجثة؛ وقسم علوي توضع فيه القرابين. وفي المدافن البسيطة، يتألف القسم العلوي من مساحة مفتوحة فوق الأرض.

ويوضح القسم العلوي الأهمية التي أولاها المصريون لإعداد الطعام وأكله. وتجري فيه مراسم الدفن، وتترك فيه كميات كبيرة من الأطعمة كقرايين. ونقشت تلك المراسم، وكذلك طرق إعداد أطعمتها، على الجدران. وتميزت كل حقبة من التاريخ المصري القديم بقبور تحتوي على معلومات تفصيلية عن الأطعمة، وعلى رغم أنها صنعت أصلا لتخدم المتوفى، فإنها أعطت لاحقا صورة واضحة عن غنى المطبخ القديم وابتكاره.

لم يحظ الأفقر إلا بالخبز غير المخمر والشمير والبصل. أعطى المصريون للبصل والثوم قدرات طبية كبيرة، وربطوا بين طبقات البصل المتراكمة دائريا، وبين طبقات الكون. وضع البصل في الجثث المحنطة، وأحيانا في موضع العين. وقد وصف هيرودوتس، المؤرخ اليوناني الذي ولد في العام ٤٩٠ ق.م. ويمتبر مؤسس التدوين التاريخي الحديث، قبر هرم الجيزة، الذي بني في العام ٢٩٠٠ ق.م. وتقريرا. وكتب أن نقشا في أحد الجدران يفيد بأنه خلال العشرين سنة من العمل في بنائه، أمد البناة العمال بالفجل والبصل والثوم، بما قيمته ١٦٠٠ مقدار من الفضة، أي ما يوازي مليون دولار راهنا.

حظيت الطبقات العليا بماكل أكثر غنى وتنوعا، ربما كانت الأكثر تطورا في زمانها. وضمت بقايا الأطعمة في أحد القبور سمانا وحماما مشويا، وأسماكا وضلوع بقر وكلى وعصيدة وخبز قمح وتينا مشويا وجبنا وخمرا وجمعة. وفي قبور أخرى، عثر على سمك مملح وأوعية خشبية فيها ملح الطعام.

مزج المصريون نقيع الماء المالح مع الخل، واستعملوه كصلصة عرفت باسم اوكسال. وقد استعملها الرومان لاحقا. وعلى غرار صينيي سيشوان، مال المصريون إلى أكل الخضار المحفوظة في النقيع أو الملح، وتورد إحدى البرديات أنه «لا طعام أفضل من الخضار المملحة». وصنعوا توابل من السمك المقدد أو المنقوع بالملح، ربما يشبه صلصة الصويا عند الصينيين السالفين.

السمك والطيور والفراشة

ربما كان المصريون القدماء أول من قدد اللحم والسمك بالملح، وترجع أقدم وثيقة عن تمليح السمك في الصين إلى العام ٢٠٠٠ ق.م... وعثر على طيور وأسماك مملحة في قبور المصريين. ترجع إلى أزمنة أكثر قدما. ويؤدي تمليح اللحم إلى امتصاص الرطوبة التي تعيش عليها البكتيريا، كما أن الملح نفسه يقتل تلك البكتيريا. وفي بعض الأحيان، احتوى الملح القديم على شوائب مثل نترات البوتاسيوم، وهي أشد فتكا بالجراثيم. تحلل البروتينات عند تعرضها للحرارة، وكذلك عند تعرضها للملح. لذا، فإن التمليح يشبه الطهي.

وسواء كان المصريون أول من اكتشف هذا الأمر أو لا، فإنهم كانوا بالتأكيد أول حضارة مارست حفظ الأطعمة على نطاق واسع. لقد كانت الحقول الضيقة على ضفتي النيل المصدر الرئيسي للطعام، وفي السنة التي لا يفيض فيها النيل تحل الكارثة. ولكي يكونوا على أهبة الاستعداد، حفظ المصريون الأطعمة بكل وسيلة ممكنة، بما فيها تكديس القمح في أهرامات ضخمة. قاد الإصرار على حفظ الأطعمة إلى معرفة واسعة بطرق معالجتها وتخميمها.

لولا كراهية المصريين للخنزير، فلربما كانوا أول من صنع قبيده، لأنهم أتقنوا معالجة اللحم بالملح، ودجنوا الخنازير. والحال أن مرجعية المصريين الدينية أعلنت أن الخنزير ينقل البرص، مما جعل مربي الخنازير منبوذين اجتماعيا. ولم يرسم ذلك الحيوان أبدا على جدران المقابر. وحاول البعض تدجين الضباع، التي تجوب تخوم القرى بحثا عن الجيف، للحصول على لحومها. ونظر المصريون بنالبيتهم من فكرة أكل لحم هذا الوحش. وحصلت أصور معاملة مع البقر الوحشي والفرزال وبقر الوحش الأفريقي والوعل. وفي شمال سيناء عند صحراء النقب، عثر على بقايا تدل على محاولات فاشلة لتدجين تلك الحيوانات. وفي المقابل، نجح المصريون في تدجين الطيور، مثل البط والأوز والسمان والحمام والبجع. وتظهر الجداريات القديمة أن الطيور كانت تسليخ وتُمَلح وتحفظ في جرار الفخار.

جاء قسم أساسي من طعام المصريين من مياه النيل. ففي السبخات الكبيرة، وجدت الطيور وكذلك الأسماك بأنواعها، مثل الشبوط والأنقليس البوري والقرخ. وملح المصريون الكثير من تلك الأسماك. كما جففوا وملحوا كسوا بيوض الأنقليس، مبتكرين أحد الأطعمة المتوسطة المهمة، الذي يعرف الإيطالية باسم بوتارغا.

تاريخ الملح في العالم

لقد أسس المصريون لاكتشاف آخر في مجال الأطعمة: جمل ثمار شجرة الزيتون قابلة للأكل. وتكاد كل بلدان المتوسط تسب فضل اكتشاف الزيتون إلى نفسها. وقبل الميلاد بأربعة آلاف عام، أورد المصريون أن إيزيس، زوجة أوزيريس، علمتهم كيف يزرع الزيتون. ويملك الإغريق أسطورة مماثلة. والحال أن الكلمة العبرية التي تدل على الزيتون، زيت، ربما كانت أقدم من اللفظة اليونانية، إيلايا. ويمتد أنها تشير إلى منطقة سميد في دلتا النيل. وربما كان السوريون أو الكرتيون أول من استزرع شجرة أوليا إيروبايا، انطلاقاً من شجرة أولستر البرية الهزيلة. لم يكن المصريون من كبار منتجي الزيت، واستوردوا معظم زيت الزيتون من الشرق الأوسط. وفي العادة، تكون الثمار المقطوفة من شجرة الزيتون قاسية ومرة. فمن المستغرب أن يكون أحد قد جرب طويلاً سبلاً لجعلها مستماعة. والحال أن المصريين تعلموا مبكراً أن العصارة المرة لتلك الثمرة، التي تعرف باسم أوليورينا، يمكن أن تزال عبر غمرها بالماء، وأن الثمرة تلين بالنقع المالح. وهذا من شأنه أن يحولها ليس فقط إلى حبوب قابلة للأكل، بل وطيبة المذاق.

يمثل صنع الزيتون واستخراج زيتيه هدفين متقاطعين، لأن الزيتون الطيب المذاق لا يحتوي سوى القليل من الزيت. وربما كانت تلك ميزة الزيتون المصري، وقد وجدت تلك الحبوب القابلة للأكل في الكثير من المقابر المصرية القديمة.

ابتكر المصريون الخبز المخمر. واستلزمت صناعته حبوباً غنية بالفولتين، وليس الشعير أو الدخن. وقبل الميلاد بنحو ٣ آلاف سنة، طور المصريون قمحاً يمكن لمعجينه أن يمسك بثاني أكسيد الكربون الذي ينجم عن الخميرة. وغالباً ما تركت خميرة البداية مع المعجن المخمر، الذي يميل طعمه إلى الحموضة والذي هو مثال آخر على التخمير بحمض اللبن (اللاكتيك). اخترع الخبازون المصريون أنواعاً عدة من الخبز، بأشكال مختلفة، وأحياناً بإضافة العسل أو الحليب أو البيض. وصنعت معظم تلك المعجائن، مثل الخبز في أيامنا، من طحين وماء وقبضة من الملح.

في العام ١٢٥٠ ق.م.، عندما حرر موسى اليهود من العبودية وقادهم عبر صحراء سيناء، أخذ العبرانيون معهم خبزاً مسطحاً غير مختمر (ماتزو) الذي تصفه المدونات العبرية بعبارة ليشم أوني، التي تعني «خبز

السمك والطيور والفراخنة

الفقير. ولم يستهلك فقراء المصريين خبزا مخمرا متنوع الاشكال، بل اكلوا، كمعظم الناس خارج مصر، الخبز المسطح المسمى تا، الذي يصنع من حبوب خشنة، وأحيانا يخلط مع القش، ولم يحز حظوة المزج مع الملح. وبحسب الأساطير اليهودية، فإن العبرانيين الهاربين مع موسى أخذوا خبزا غير مخمر معهم، لأنه لم يتسن لهم الوقت الكافي للتخمير. ولعل ذلك أيضا يرجع إلى انه الخبز الذي اعتادوا أكله، أو ربما كانت تلك محاولة لرفض ثقافة أسياهم المصريين. فقد جسد الخبز المخمر رمزا للطبقات المصرية الموسرة.

صنع المصريون الملح بتبخير ماء البحر على شواطئ الدلتا. ولربما اشتروا قسما منه بالاتجار مع بلدان المتوسط. من الواضح أنهم أتوا ببعض الملح من التجارة مع أفريقيا، وخصوصا من ليبيا وأثيوبيا. وتحتوي صحراء مصر على بحيرات جافة مملوءة بالملح. والمعلوم أنهم عرفوا عدة أنواع منه، منها نوع سمي «ملح الشمال»، وآخر «الملح الأحمر»، الذي أتى من بحيرة قرب ممفيس على الأرجح.

وقبل أن يشرع كيميائيو القرنين السابع عشر والثامن عشر في التعرف على المواد التي تؤلف الأملاح المختلفة، تنبه الكيميائيون القدماء والمداوون بالطهارة لوجود أنواع عدة من الأملاح، بمذاقات وخصائص كيميائية مختلفة، مما يجعلها مناسبة لمهام عدة. لقد ابتكر الصينيون البارود باستغلالهم نترات البوتاسيوم، أي الملح الصخري. ووجد المصريون ملحا يتشكل، مع أنهم لم يعبروا عن ذلك بهذا الوضوح، من مزج ثاني بيكربونات الصوديوم وكربونات الصودا، مع كميات قليلة من كلورايد الصوديوم. وعثروا عليه في الوادي، اللفظ العربي الذي يشير إلى مجرى النهر الجاف، على بعد أكثر من أربعين ميلا من القاهرة. تسمى تلك البقعة للطورون، وأسماوا ملحها «سنغري، أو نظرون. ويوجد به الأبيض» و«الأحمر»، مع أن الأبيض غالبا ما تون رماديا، والأحمر ورديا، وأشار المصريون القدماء إلى نظرون باسم «الملح الإلهي».

ففي اختتام المراسم الجنائزية الطويلة في مصر القديمة يجري طقس «ري يسمى «فتح الفم»، ويشبه عملية قص حبل السرة عند الولادة، ليعطي حسد حرية الأكل في العالم الآخر. وفي العام ١٢٥٢ ق.م. مات الفرعون

تاريخ الملح في العالم

توت عنخ آمون هي سن الثامنة عشرة. واكتشف قبره في العام ١٩٢٢، ويعتبر أشد القبور تنظيماً وأكثرها حفظاً على الإطلاق. لقد زود القبر بسكين من البرونز لأداء الطقوس الرمزية لقطع حبل السرة، وأحيط بأربعة مزارات، يحتوي كل منها كؤوساً مملوءة بمادتين أساسيتين في حفظ الموميאות: زيت الراتينج وملح النطرون.

ويتجادل الباحثون عن مدى استخدام كلورايد الصوديوم في تحنيط الموميאות. وتصعب معرفة ذلك، لأن النطرون يحتوي كميات قليلة من كلورايد الصوديوم الذي يخلف آثار الملح المادي في الموميאות كلها. وربما استعمل كلورايد الصوديوم بدل النطرون في دفن بعض الأشخاص الأقل ثراءً.

وقدم هيروودتس، الذي ألف كتابه بعد ألفي سنة من تلك الطقوس، وصفاً تفصيلياً لتحنيط الموميאות، تطابق وصفه كثيراً مع نتائج الفحوصات والتحليل الكيماوية الحديثة، على الرغم من خلطه بين زيتي الأرز والمرعر. وتتشابه تقنيات تحنيط الموميאות مع طرق تحنيط الطيور والأسماك، خصوصاً لجهة تفرغ الأحشاء والتملح. ويورد هيروودتس أن «أكثر الطرق نجاعة تجرى بالشكل التالي: يزال الدماغ، قدر المستطاع، عبر فتحتي الأنف بواسطة خطاف نحاسي. وما لا يصل إليه الخطاف، يزال بفلسه الأدوية. وتالياً، يفتح الخصر بسكين حادة، وتفرغ حشاي البطن؛ وتفسل الفجوة بخمر البلح ثم تحقن بالتوابل المطحونة، وبعدها تملأ بالمر الصاهي وبالسنا ويكل مادة عطرية، ما عدا اللبان، ثم تخاطم ثانية. ويظمر بعدها الجسد بالنطرون، لمدة سبعة أيام، وليس أكثر. وبعدها، يفسل الجسم ويلف من الرأس إلى القدم بالكتان المقطع إلى أشرطة تغلق بالصمغ، الذي يستخدمه المصريون عادة بدل الفراء. ويماد الجسم إلى العائلة، التي تعد تابوتاً خشبياً على هيئة شخص آدمي، ويوضع فيه».

ثم وصف هيروودتس طريقة أخرى، قبل أن يصل إلى الأرخس: «وتستعمل الطريقة الثالثة في تحنيط الفقراء، وتقتصر على غسل الأمعاء، وغمر الجسم بالنطرون لمدة سبعة أيام».

وبنظرة استرجاعية، يبدو التشابه كبيراً بين طرق التحنيط وسبل حفظ الأطعمة. وفي القرن التاسع عشر، عندما أخرجت الموميאות من قبورها في سقارة وطنبة، وجلبت إلى القاهرة، فرض عليها دفع ضريبة باعتبارها سحماً مملحاً، قبل السماح لها بدخول المدينة.

السكك والظهور والفرمانة

مثل تمليح الطيور والسكك خطوة اقتصادية بارزة، وأكثر من كونها تطورا في فن الأكل. ففي العالم القديم، كان المصريون روادا في تصدير الأطعمة الحام، مثل القمح والعدس. وعلى رغم أن الملح شكل سلعة تجارية مهمة، فإنه كان سلعة ضخمة الحجم. وبصنع منتجات من الملح، حاز الصناعات قيمة إضافية لكل ٤٥٤ غراما (رطل) من منتجاتهم. وبمعكس الأطعمة الطازجة، فإن السكك المملح، إذا أحسن التعامل معه، لا يفسد بسرعة. لم يصنر المصريون كميات كبيرة من الملح، لكنهم صدروا كميات وافرة من الأكل المملح، خصوصا الأسماك، إلى الشرق الأوسط. وأعطت تجارة الأطعمة المملحة لاقتصادات المنطقة شكلها، طوال أريمة آلاف السنة التالية.

وفي العام ٢٨٠٠ ق.م.، شرع المصريون في الاتجار مع الفينيقيين، مبادلين بالسكك المملح بخشب الأرز والزجاج والأرجوان أو الفونيكس: اللون الذي احتكره سره الفينيقيون بعد أن استخرجوه من صدف البحار. وحينها، كان الفينيقيين إمبراطورية تجارية بفضل تلك المنتجات، وكذلك لأنهم تاجروا بمنتجات شركائهم، مثل الأسماك المصرية المملحة وكذلك ملح شمال أفريقيا، بحر المتوسط كله.

قطن الفينيقيون الشريط الضيق من الأراضي اللبنانية، شمالي جبل الكرمل. وكانوا مزيجا من أعراق عدة، معظمها سامي، ولم ينصهروا في وحدة واحدة. وثقافيا، هيمنت شعوب أخرى، المصريون أولا ثم الإغريق، على لمرق عيشهم. واقتصاديا، شكلوا قوة أساسية عملت انطلاقا من موانئ بحرية مثل صور.

لقد تاجروا مع كل من قائلهم. وعندما شيد النبي سليمان هيكله في سدس، أمده الفينيقيون بأخشاب الأرز الشهيرة وبالصناعات المهرة. ويرد في عهد القديم، أن أسماك القدس جاءت من صور، ولعلها كانت أسماكاً مملحة. لأن السكك الطازج كان يفسد قبل وصوله القدس.

ولعلها عادة متوسطة أن تتسبب أفكار الأطعمة الجيدة إلى الفينيقيين. بل إنهم نشروا زراعة أشجار الزيتون في بلدان ذلك البحر. ويزعم بعض أسبان أن الفينيقيين جلبوا إليهم الحمص، وهو فاصوليا من آسيا، على ظهور أدلة على وجود حمص بري في الجزء الكاتالوني من فرنسا. أما حدودها مع إسبانيا. وتحدث بعض الكتاب الفرنسيين عن اكتشاف

تاريخ الملح في العالم

الفينيقيين لحساء السمك، لكن أهوالهم تبدو واهية. ويزعم الصقليون أن الفينيقيين كانوا أول من عثر على سمك التونا في سواحلهم الغربية، الأمر الذي يبدو معقولا. وشيد الفينيقيون ملاحات في الجزء الغربي من صقلية، قرب المدينة التي تسمى - راهنا - تراباني، لأجل تمليح أسماك التونا الزرقاء الزعانف.

نقش الفينيقيون الأوائل رسوم التونا على نقودهم التي عثر عليها في عدد من مراهض المتوسط. وحينها، شكلت التونا الزرقاء، القوية والسريعة، أكثر عائلات أسماك التونا عددا في المتوسط. وأحيانا، زاد وزن الواحدة منها على ٧٠٠ كيلوغرام، بحسب وصف كتاب قديما اعتقدوا أيضا أنها تقنات بجوز البلوط! وأثناء بعثها عن المياه الدافئة، تترك التونا الزرقاء المحيط الاطلسي، عابرة مضيق جبل طارق صوب المتوسط، وتمر بشمال أفريقيا وغرب صقلية. ثم تجتاز جزر اليونان لتعبر مضيق البوسفور، فتصل إلى البحر الأسود. وهي النقاط المتوسطة من رحلتها تلك، شيد الفينيقيون مصائد للتونا.

وفي العام ٨٠٠ ق.م. تقريبا، استقرت ملاح الفينيقيين في سواحل تونس، ليؤسسوا مدينة قرطاج. وبنوا مرفأ صفاقس الذي ما فتئ مزدهرا إلى اليوم، بالارتكاز على قدراته في تجارة الملح والأسماك المملحة عبر المتوسط. وأسس الفينيقيون أيضا مرفأ كاديز في جنوبي إسبانيا التي استوردوا منها القصدير. وقبل ٢٥٠٠ سنة من اكتشاف البحارة البرتغاليين سواحل أفريقيا الغربية، أبحر الفينيقيون من كاديز عبر مضيق جبل طارق، ومنه إلى سواحل أفريقيا الغربية.

يرجع الفضل للفينيقيين في اكتشاف الأبجدية الأولى. استعمل الصينيون والمصريون لغة تصويرية، وأشكالا من وحي الأشياء أو الأفكار. واكتشف أهل جبيل الأبجدية، التي حملت اسمهم عبر المتوسط. تألفت أبجدية جبيل من قائمة طويلة من الرموز، وكل منها يعني كلمة أو مزيجا من الأصوات. وفي تأليفها استعمل الفينيقيون لغة سامية، وجدت جذورها الأولى في صحراء سيناء منذ ما قبل الميلاد بنحو ١٤٠٠ عام. وتملك تلك اللغة ٢٢ رمزا، كل منها يمثل صوتا. وسرعان ما راجت تلك الأبجدية الفينيقية، نظرا إلى بساطتها التي دعمتها القوة التجارية لمكتشفيها، مما ساهم في الانفتاح التجاري في المتوسط قديما.

السكك والطيور والفراعة

خلف ميناء صفاقس تمتد صحراء هائلة، تحتوي على بحيرات جافة يتكدس فيها الملح، فيمكن جرفه منها في مواسم الجفاف. تلك التقنية، التي تتطابق مع تلك التي استعملت قبل ثمانية آلاف سنة في بحيرة يونسينغ الصينية، وسميت بطريقة «الجر والتجميع»، هي الطريقة المصرية الأصلية لتجميع الملح، وقد استعملوها في الحصول على النطرون من واديه. يسمي العرب مناطق الملح السبخة. وفي الخرائط الراهنة لشمال أفريقيا، تظهر السبخات بوضوح في الحدود الليبية - المصرية، والجزائرية - المغربية، مثل سبختي شونيان وتدفوف.

وقديما، اتصل أهل المنطقة التي تعرف - راهانا - باسم منطقة فزان بليليا، مع مصر والبحر المتوسط. وكتب هيرودتس عن استخدامهم للأحصنة وعربات الحرب التي تجرها الخيل، التي تعتبر من الأمور غير المألوفة حينها. والأكثر غرابة، هو استعمالهم الخيل في نقل الملح. ففي القرن الثالث قبل الميلاد، اشتهرت فزان كمنطقة لإنتاج الملح. ولم يكف أهلها بكشط الملح وجمعه من السبخات الجافة. وعملوا على غلي القشرة المترسبة في القيعان الجافة، لإنتاج بلورات صافية، راكموها على هيئة أسطوانات بيض بارتفاع متر تقريبا. وحمل التجار الفزانيون هذه الأشكال الذكورية، بمد لها بمنايا في حصر من قش. ونقلتها القوافل عبر الصحراء. ولا يزال الملح ينتج وينقل بهذه الطريقة في أقسام واسعة من الصحراء الأفريقية راهانا.

وبسبب من ضخامة حمولة الملح المريحة، شكلت طرق النقل السهلة جزءا من تجارته. ففي معظم آسيا، وكذلك في الأمريكتين، كانت الطرق المائية الحل الأسهل. ونقل الملح عبر مرافئ بحرية، أو نهرية مثل سيشوان في الصين. وفي القارة الأفريقية، حيث تركزت ثروة الملح في الوديان وقيعان البحيرات الجافة، وجدت وسيلة أخرى : الجمل.

ترجع أقدم الرحلات المعروفة عبر الصحراء الأفريقية إلى ألف عام تقريبا قبل الميلاد، وحينها، استعملت الثيران وعربات الخيل. وترجع التجارة في تلك الصحراء إلى أزمنة قديمة، لكن عبورها لم يكن أمرا سهلا حتى القرن الثالث للميلاد، حين حل الجمل محل الحصان. استوطن الجمل صحراء شمال أمريكا، لكنه فني قبل مليوني عام. وقبل الميلاد بنحو ٢ آلاف

تاريخ الملح في العالم

عام، وهو زمن متأخر بالنسبة إلى تاريخ تدجين الحيوانات، دُجنت الجمال في الشرق الأوسط. واختفت أنواعه المتوحشة. ومرت آلاف السنوات، بين تدجين الجمل واستخدامه في رحلات الصحراء.

وبعيد انطلاقة صحراويا، انتشر استخدام الجمل بسرعة. وفي القرون الوسطى، حملت قوافل من أربعين ألف جمل الملح من تاوديني إلى تمبكتو. وهي رحلة بطول ٤٢٥ ميلا يقطعها الجمل في شهر. ومنذ ذلك الوقت، ووصولاً إلى اليوم، نقلت قوافل الجمال السلع الضخمة الحجم عبر صحراء شمال أفريقيا إلى غربها ووسطها. ومع ازدهار التجارة، انتشرت عصابات السطو، وتزايد حجم القوافل لضمان الحماية. نقل الجمل الملح إلى الجنوب. ومن أرض قبائل الهوسا في نيجيريا - راهنا - حمل في مقابله، وإلى مناطق الشمال؛ الذهب، وجوز الكولا، والجلود، والقطن. ولاحقاً، نقلت الجمال معها بضائع إلى أوروبا، مثل صمغ الأكاسيا، الذي استعمل غراء في المحاريف، ويذور يرتقال من أفريقيا الغربية، لاقى رواجاً كبيراً في ذائقة أوروبا عصر النهضة. وحُمِل العبيد بالطريقة نفسها، وأحياناً استبدلوا بالملح.

في العام ١٢٥٢، أورد ابن بطوطة، أعظم رحالة ناطق بالعربية في المصور الوسطى، والذي سافر عبر أفريقيا وأوروبا وآسيا، أنه زار مدينة تاغازا، وروى أنها مبنية كلياً من الملح، بما في ذلك مسجدها الكبير. وعندما اكتشفها الأوروبيون للمرة الأولى في القرن التاسع عشر، كانت تلك المدينة الأسطورية قد هجرت. لم تكن تاغازا أول ما رُوي أنه مبني من الملح، فقد أورد المؤرخ اليوناني بليني الكبير، كتابات عن مناجم لصخور الملح، وذكر أن بيوتها شيدت من تلك المادة.

غالباً ما تخيل تاغازا مدينة بيضاء لامعة. والحال أنها كانت عرضة لرمال الصحراء، التي تحول مباني الملح إلى اللون الرمادي القاتم. ومع أن تصميمها قد أبهر السياح لاحقاً، إلا أن حجارة الملح كانت المادة الوحيدة المتوافرة عملياً للبناء. إذن، ربما لم تزد تاغازا عن كونها مخيماً بائساً لعمال الملح، سكانها من العبيد المكرهين على الكدح في صناعة الملح، والذين اعتمدوا كلياً على ما تجلبه لهم القوافل من إمدادات الطعام.

في تاغازا القديمة، اقتلع الملح في حجارة زنة كل منها نحو مائة كيلوغرام. وحُمِلت الحجارة على الجمال، حجر في كل جانب. ونقلتها تلك الحيوانات القوية مسافة تزيد على ٨٠٠ كيلومتر إلى تمبكتو التي لعبت دور المركز

السمك والظهور والفرانجة

التجارى بحكم موقعها على أقصى نقطة في شمال نهر النيجر الذي يصل بلدان غربي أفريقيا. وفي تلك المدينة، تبادل التجار سلع صحراء شمال أفريقيا مع تلك الآتية من غربيها. وأدت الثروة إلى نشوء مركز ثقافي، وصارت تمبكتو مدينة فيها جامعة، ومركز للتعليم، وبالنسبة إلى أهالي تاغازا، لم تزد قيمة الملح عن كونه مادة تستعمل في البناء. لقد افتقدوا كل شيء عداه.

لطالما قيل إن الملح استبدل بوزنه ذهباً في الأسواق التي تقع جنوبي تاغازا، وهو أمر مبالغ فيه. جاء سوء الفهم من طريقة التبادل الصامتة في غربي أفريقيا، كما لاحظ هيرودتس، والكثير من الأوروبيين بعده. ففي مناطق إنتاج الذهب في أفريقيا الغربية، قد تعرض حفنة من الذهب، ثم يأتي تاجر الملح، ليضع كمية من الملح بثمن تلك الحفنة. ويبدل الطرفان حجم كومتيهما إلى أن يصلوا إلى اتفاق. لا يتبادل الطرفان أي كلمة في هذه المبادلة، التي قد تستغرق أياماً، وغالباً ما يأتي تجار الملح ليلا ليمدوا حجم كومتهم، ثم ينفادوا من دون أن تراهم الأعين. وربما أن هذه الطريقة جعلت الأوروبيين يظنون أن الملح يستبدل في أفريقيا بوزنه ذهباً. والحال أن كومتى الملح والذهب لم تكونا أبداً متساويتين وزناً.

ولأن الفقراء في مصر القديمة حنطوا بملح الطعام، والأثرياء بالنطرون، فإن ذلك أعطى الانطباع بأن المصريين أعطوا قيمة أكبر للملح النطرون. ويبدو أن الأمر كان معكوساً في معظم المناطق الأفريقية الأخرى. وبشكل عام، استخدم الأفارقة الأغنى ملحاً فيه نسبة أعلى من ملح الطعام، فيما اعتبر النطرون ملح الفقير.

وفي غرب أفريقيا، استعمل النطرون الأبيض لصنع كعك من حبوب الدخن أو السورغوم، واسمه كونو. واعتبر النطرون، في هذا الكعك، مقيداً للمرضعات. وفضلوا استعمال النطرون في أطباق الفاصوليا لأنهم ظنوا أن الكربونات التي يحتويها تقاوم الغازات. وما زال النطرون مستعملاً إلى اليوم، كدواء للمعدة، باعتباره المكون الأساسي لبكربونات الصودا الطبيعية. واعتبروا النطرون أيضاً مقوياً جنسياً للذكور.

وفي تمبكتو، التي كانت مركزاً لتجارة الملح والتبغ، مُضغ مزيج من التبغ والنطرون. واستعملته قبائل الهوسا لإذابة النيلة الزرقاء، بحيث تحفظ ألوان الملابس. وصنع الصابون من النطرون، ومن زيت استخراج من لحاء شجرة الشيا، الذي يشبه الزبدة.

تاريخ الملح في العالم

وميز سوق الملح الأفريقي دوما بين أنواع الملح المتعددة، ومعظمها لم يكن صافيا. واقتصر استعمال ملح كلورايد الصوديوم على الأكل. وأطلقت عدة أسماء على أنواع الملح التي تحتوي شوائب. وعرف التجار والمداؤون والطهاة الأفارقة كيف يميزون تلك الأنواع. وأطلقوا اسم ترونا، على نوع من النطرون، اشتهر بحسن ملاءمته مع الأطعمة. وأتى من شواطئ بحيرة تشاد.

وحافظ الأفارقة على تقليد يقضي باستعمال أنواع مختلفة من الملح في إعداد أنواع الطعام المتعددة. وعاملوا الأنواع كلها باحترام. ولم يبدوا أبا منها. وقبيل استقلال نيجيريا، ألف ر. أوموسنلولا وليامز، وهو أستاذ نيجيري، كتاب طهي موجه إلى الزوجات في بلاده في العام ١٩٥٧، ومن مقترحاته عن الملح:

«يمجن الملح في بعض مناطق نيجيريا ليدوم أكثر. وعندها، يجب أن يكشف ويطحن قبل إعادة استعماله. وتستعمل قبائل اليوربا نوعا من الملح القاسي اسمه أيو اوبو. ويصرونه في القماش، ثم يعصرونه في الماء. ويرفع عندما يتغير طعم الماء. ويحتفظ به لإعادة استخدامه».

لقد تعود الأفارقة على أنواع الملح غير الصافية، مع إسنادهم عملا لكل منها، بحيث إنهم مزجوها مع الملح الصافي، عندما حمله الأوروبيون معهم في عصر الاستعمار.



رجال الملح بمثل صلابة سماك القد

في العام ١٦٦٦، وصفت صحيفة سالزبورغ
كرونيكل الحادثة التالية:

في العام ١٥٧٣، في اليوم ١٣ من شهر
الشتاء، ظهر مذنب - نجم في السماء، وفي
اليوم ٢٦ من الشهر نفسه، استخرج رجل من
جبل تيرمبورغ، كان مدفونا على عمق ٦٣٠٠
قدم. يبلغ طوله ٩ اذرع، من لحم وأرجل وشعر
وذقن وثياب. لم يكن متحللا، ولو بدا مفلطحا.
ومال لون جلده إلى البني المدخن، وقد عرض
في باحة الكنيسة ليراه الجميع، وبعد فترة شرع
جسده في التحلل، ودفن.

لقد عثر عليه عمال مناجم الملح في جبل
دورينبرغ، قرب مدينة هالليان، التي يعني اسمها
«ورشة الملح»، قرب سالزبورغ، ومعناها «مدينة
الملح». كانت الجثة المحفوظة جيدا، جافة
ومملحة «مثل سمك القد»، وترجع إلى رجل
ملتح، ربما كان عامل منجم لأن معمولا وجد
بالقرب منه: يلبس بنظالا، وجاكيتا من الصوف،

من سوء الطالع أن يوصف
شعب ما على يد أعدائه.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

وحذاء جلديا، وقيعة مخروطية الشكل، وظهرت ألوان ملاسسه، المصنوعة من قماش التويل القطني بنقوش متصالية، زاهية بشكل لافت. لم يكن الملح قد حفظ الألوان فقط، بل إنه لم يكن معروفا أن الأوروبيين لبسوا قبلا مثل تلك الألوان الصارخة. وفي العام ١٦١٦، عُثِر على جثة معاتلة قرب هالشتات، التي يعني اسمها أيضا «بلدة الملح».

في تلك الجبال الملحية في الألب، كانت الصخور المتدحرجة تصدع الجدران، وتفتح الحضر وتميق أعمال التقهيب. وتتحول المياه التي تجري فوق الصخور إلى تقيع مالح، يتجمد لاحقا ليسد الشقوق، وقد عُثِر على ثلاث جثث من حقب ما قبل التاريخ، مدهونة في مواقع استخراج الملح القديمة، ووجد الكثير من الأدوات، والأحذية الجلدية، والملابس الزاهية الألوان - أقدم أنسجة أوروبية بألوان ثابتة - ووجدت أكياس من الجلد على ظهورهم، ومشاعل من خشب الصنوبر مغمسة بالراتنج، وبوق ربما استعمل للتبیه، وحفظ الملح تلك الأشياء كلها. ترجع تلك الجثث إلى العام ٤٠٠ ق.م، ولكن بعض الأدوات التي وجدت في مناجم قديمة لاستخراج الملح، ترجع إلى ما قبل الميلاد بنحو ١٣٠٠ سنة.

كان عمال الملح أو تلك، بملابسهم الزاهية، من السالتيين، ولا يعبر هؤلاء عن ثقافتهم بالرسم على جدران المعابد كالمصريين؛ ولم يدونوا يومياتهم، كما فعل اليونان والرومان. ويأتي معظم ما نعرفه عنهم من المؤرخين الإغريق والرومان، الذين وصفوا السالت باعتبارهم رجالا ضخام الهامات ومفرعين، يلبسون أقمشة زاهية الألوان. ووصفهم أرسطو بالبرابرة الذين يسيرون عراة في الشتاء الشمالي البارد، ميالين إلى البدانة المفرطة، ومضيفين للغرباء. وكتب ديودوروس، (مؤرخ إغريقي عاش في صقلية) : «كانوا طوالا بعضلات نابضة تحت جلدهم الأبيض. مالت شعورهم إلى اللون الأشقر، الذي لم يبد طبيعيا، فقد عمدوا إلى صبغه، وغسلوه بالكلس، وصبغوه بإرجاعه عن مقدم رؤوسهم. وقد ظهروا كشياطين من خشب، بشعور شعث، بدأ بعضهم نظيفا وحليقا، وبعضهم الآخر، وخصوصا ذوي الرتب العالية، فقد حلقوا الشعر فوق خدودهم لكنهم تركوا لحي لتغطي معظم الفم، وعندما يأكلون ويشربون، تصبغ لحاهم مناخل تلتقط فتات ما يلتهمون».

رجال الملح بعض ملاباة صمك اللقد

من سوء الطالع أن يوصف شعب ما على يد أعدائه، فحتى اسمهم، «السالت»، لم يأت من لغتهم الهندو - أوروبية. وإنما من اليونانية، فقد لقبهم مؤرخو الإغريق، وضمنهم هيرودتس، «كيلتوا»، وتعني «الذي يعيش في الخفاء»، وقد وجدهم الرومان أقل غموضا، فسموهم غالي أو الغالين، الاسم المشتق من كلمة يونانية، استعملها المصريون أيضا، هي هال، وتعني الملح، لقد كانوا شعب الملح، واشتق منها اسم مدينة هال في ألمانيا الشرقية، وأسماء المدن النمساوية هالليان وسوايبتش هال، وهالشتات، إضافة إلى اسم بلدة غاليسيا في إسبانيا وغاليسيا في جنوب بولندا، حيث توجد بلدة هاليش أيضا، لقد سميت تلك الأماكن على اسم ورش الملح السالتية.

امتدت أراضي السالت فوق ما يعرف - راهنا - بأنه هنغاريا والنمسا وبافاريا، وأعطوا اسمهم لأنهار الراين والمين والنيكار والرور والأيسار، ومثل أباطرة الصين القدماء، أرسوا اقتصادهم على الملح والنحاس، ولذا احتاجوا إلى ممرات مائية لنقل بضائهم الثقيلة.

استعمل السالت الأنهار للتجارة والغزو، وانتقلوا غربا إلى فرنسا، وجنوبا إلى شمالي إسبانيا، وشمالا إلى بلجيكا، التي أتى اسمها من قبيلة سالتية: بيلجي، وعندما سقط ذلك العامل في منجم لملح في دورينبرغ، كان السالت ينتقلون إلى الجزر البريطانية والبحر المتوسط، وفي العام ٣٩٠ ق.م.، هاجم السالت روما، بعد أن سافروا ثمانين ميلا في أربعة أيام، ممتطين ظهور جيادهم، في وقت لم تعرف أوروبا كلها الخيالة، فقد أربعوا سكان تلك المدينة بسببهم الثقيلة وبصيحات الحرب الهادرة، وسيطر السالت على روما لمدة أربعين عاما، وفي العام ٢٧٩ ق.م.، غزوا ما يعرف راهنا باسم تركيا.

لا يعرف أحد المدى الذي بلغه السالت وأسفارهم وتجارتهم. وحتى القرن التاسع عشر، نظر المؤرخون الأوروبيون عموما إلى السالت بوصفهم برابرة غلاظا مرعبين، ومع العام ١٨٦٤، شرع مهندس مناجم يدعى يوهان غورغ رامسور في تخصص تجمعات معدن البيريت، المكون من كبريت وحديد، في منطقة هالشتات، قرب هالليان، ووقع بالمصادفة على هيكلين عظميين، وفأس، وحلية برونزية، ثم عثر على سبع جثث أخرى مدفونة مع حليها، وأبلغ مكتشفاته إلى حكومة النمسا، التي أرسلت له تعويلا مناسباً ليستمر في تنقيباته. وذات صيف، عثر على ٥٨ قبراً، وخلال ١٦ عاما، وجد ألف رصم،

تاريخ الملح في العالم

على هيئة قبور وجرار لرماد الجثث، ودُوِّن محتوياتها بالتفصيل. واستعان بفنان لرسم هيئة الجثث والحلي في كل جدث، لقد أدت دقة رامسور العلمية إلى جعله رائداً في علم جديد اسمه الأركيولوجيا، وخلال عمله، عرف الكثير عن السالتات وتجارهم بالملح، وأصبحت حقبة الهالشتات مرادفاً أركيولوجياً للمصر النحاسي المبكر، الذي يمتد بين السنتين ٧٠٠ و٤٥٠ ق.م.

وترجع القبور التي عثر عليها رامسور إلى الحقبة بين العامين ٧٠٠ و٦٠٠ ق.م.، ويعود بعضها إلى العام ٥٠٠ ق.م، وأشارت مكتشفات من العام ٤٠٠ ق.م، في دورينبرغ إلى أن منجم هالشتات شرع في الاندثار، عندما أصبحت دورينبرغ مصدر الملح.

تظهر حفريات رامسور ومكتشفات دورينبرغ مجتمعا عاش على مناجم الملح، معزولا في جبال قاسية على ارتفاع ٣٠٠٠ قدم، ومع ذلك، فقد تمكن من التجارة مع القارة الأوروبية كلها. لقد دُفن هؤلاء القوم مع حليهم القيمة، التي جاؤوا بها من المتوسط وشمال أفريقيا، وحتى من الشرق الأدنى، ولذا، شرعت حفريات رامسور في تحدي المفاهيم السائدة عن السالت كشمب بريري من عصر النحاس في أوروبا.

ومع تسعينيات القرن العشرين، علم الفرييون بشأن المومياوات التي وجدت في مقاطعة يوغهور الصينية، ذات الإدارة الذاتية، فلقد عُثِرَ عليها في هضبة تارين، غرب التبت، شرق سمرقند وطشقند، بين الصين وآسيا الوسطى، عبر درب الحرير: الطريق الرئيسي للتجارة بين دول البحر المتوسط وبكين، تلك كانت درب ماركو بولو، لكن قوم المومياوات عاشوا قبله بثلاثة آلاف عام، أي قرب العام ٢٠٠٠ قبل الميلاد، وكحال المدافن المصرية، التي سبقتها بألف عام، حفظت تلك الجثث في تربة مالحة طبيعياً.

بدت أجسامها، وكذلك ملابسها الزاهية الألوان، في حال باهرة، كسميت أرجل الذكور منها بقماش مخطط بالأزرق والذهبي والقرمزي، وبدوا طوالاً بشعر أشقر، وبعضهم بلحي حمراء، وضفرت النسوة منها شعورهن في جداول طويلة. بدت تلك الجثث المجهولة على شبه مع محاربي السالت المشقر، بالطريقة التي وصفهم الرومان بها بعد ذلك بنحو ألفي عام، وحملت ستراتهم المصنوعة من قماش التويل القطني وقبعاتهم المخروطية، شبهاً قويا مع عمال المناجم في هالليان وهالشتات،

رجال الملح يعزل طبخة سمك القد

ولا تبعد كثيرا عن اشكال الأنسجة الإسكتلندية، ويتشابه قماشها المخطط بالأزرق والأحمر مع ما عُثِر عليه في منجم دورينبرغ، واستتجت مؤرخة الأنسجة إليزابيث وايلاند باربر، أنه حتى طريقة نسج الخيوط في الأقمشة تتشابه مع تلك التي وجدت في مناجم الملح الألبية. لماذا وُجدت السالت في صحراء مالحة في آسيا، قبل قرون من ظهورهم في أوروبا، إنه أمر سيبقى لغزا؟

في القرون التي أُرخت فيها ثقافة السالت، والتي بدأت بعد ١٣٠٠ سنة من دفن تلك الجثث السالتية في ملح آسيا، سافر السالتيون إلى مسافات شاسعة، غالبا لبيع ملح مناجمهم في قلب أوروبا، ومثل المصريين، تعلموا أن التجارة بمنجات الملح تدر ربحا أكثر من الاتجار بالملح نفسه.

وبحسب الإغريق والرومان، الذين كتبوا عن السالت وتاجروا بملحهم ومنتجاتهم مع دول المتوسط، اعتاد السالتيون أكل الكثير من اللحم، من حيوانات مدجنة وبرية. لقد شكل اللحم المملح اختصاصا سالتيا.

وعندما نجح الرومان في فرض ثقافتهم على السالت، سُمي هؤلاء إله المريخ باسم موكوس، التي تعني «خنزير» بلغتهم، ولم يقصد السالت الإهانة، فلقد أكلوه، وخصنوا المحارِب بلحم فخذ الخنوص، ودجّنوه، بحسب ما روى استرابو، المؤرخ اليوناني من القرن الأول قبل الميلاد، والأرجح أن قديد لحم فخذ الخنزير واسمه هام (ham) مثل أحد إسهامات السالت في الثقافة الأوروبية.

كتب أثينوس، وهو يوناني عاش في روما في القرن الأول للميلاد، أن السالت أعطوا قيمة كبيرة للجزء العلوي من لحم الضخ، بحيث منحوه للأشجع بينهم، وإذا تنازع محاربان تلك القطعة، فإنهما يسويان خلافهما بالنزال، وتبدو وجهة نظر هذا المؤرخ صعبة التصديق، والحال أن السالت صنعوا وأكلوا وتاجروا بلحم فخذ الخنزير.

ومن الآثار القليلة المتبقية من الثقافة السالتية، تقليد تمليح اخخاذ الطرائد، ومن الأمثلة عليه تمليح ورك الغزلان.

خذ الغزال المطلوب تملیحه، بعد تملیقه في الخزن لمدة يومين، قطعهُ بحسب الطلب، خلّصه مما هلق به من الشوائب من دون غسله بالماء، خذ كيلوغراما من ملح المطبخ، ومائة غرام من السكر، وعلقة من البهار

تاريخ الملح في العالم

الأسود، وملمعة ونصف الملمعة من النطرون، امزج تلك المكونات جيدا، ادلك قطع الفزال مع المزيج، واتركها لمدة يومين، ثم ضعها في وعاء خشبي او جرة فخار، واضغطها جيدا، وبعد عشرة ايام يصبح لحم الفزال جاهزا للاستعمال. إن لحم الفزالان المالح بهذه الطريقة، إذا ضغط جيدا في وعاء محكم بحيث يطرد الهواء، يمكن أن يدوم لأشهر، وإذا عولج ورك بهذه الطريقة لمدة ثلاثة اسابيع، يمكن أن يعلق بعدها، ليصبح بمثل جفاف قنيد الخنزير.

(مارغريت فريزر، كتاب طبع من الجبال، 1930).

وبحسب آنيث هوب، باحثة من أدنبرة جمعت وصفات إسكتلندية، فإن مارغريت فريزر تنتمي إلى عائلة تعمل في صيد الطرائد الجبلية، ومعظم وصفاتها عن الفزالان، على رغم أن أفكارها يمكن تطبيقها على أنواع أخرى من الطرائد والحيوانات الداجنة، وترى أن السكر الوارد في الوصفة هو تحديدا سكر بني يأتي من غويانا البريطانية، مما لم يكن ليستعمله السالت الأصليين، لكنهم كانوا يستعملون النطرون.

لقد عرف عمال الملح من السالت جبالهم جيدا، وأدركوا أنه ربما من الأسهل استخدام عمود خشبي أفقي، للحفر في المنحدرات الملمعة، لكنه لن يوصل إلى التجمعات الغنية للملح في الأعماق، لذا، عمدوا إلى الحفر بزاوية مائلة، وأمنوا الأعمدة بمهارة، وتعيّن على عمال المناجم الصعود من الأسفل بالسير على جوانب منحدر، بزاوية 45 درجة تقريبا، ممسكين بالمشاعل في أهواهم، وحاملين أكياس الجلد على ظهورهم، وعلى رغم تمكنهم من طرق النحاس، الا أنهم صنعوا أوتادهم وأدواتهم من البرونز، الذي يعود إلى حقب أكثر قدما، ولعلمهم علموا أن البرونز لا يتآكل بفعل الملح، كما النحاس.

أنجز السالت، وأنسالهم في أوروبا الوسطى الذين عرفوا باسم شعب جرار الدفن، لأنهم احرقوا موتاهم ووضعوا رمادهم في جرار الفخار، الكثير من الابتكارات، إضافة إلى مناجم الملح، فقد طوروا أول نظام زراعي في أوروبا الشمالية، مجربين أفكارا ثورية مثل استعمال السماد والمدورة في المحاصيل. وأدخلوا القمح إلى إسبانيا الشمالية، وأتقنوا سبك البرونز، وكذلك حدادة النحاس والتقييب عنه، وبفضلهم، عرف كثير من دول أوروبا

رجال الملح يعثل صلابة سمك اللد

الغربية ذلك المعدن ومنتجاته، مثل التروس المزودة والسيوف السالتيه التي يصل طولها إلى متر، وابتكروا الأطواق الرفيعة التي تحيط بدواليب العريات والبراميل، وربما كانوا هم من ابتكر حدوة الحصان، ولربما كانوا أول فرسان الخيالة في أوروبا.

وفي المضابل، ثمة شيء لم يتقنوه أبدا: إدارة الدولة. ولمفارقة، فإن هزيمتهم على يد يوليوس قيصر هي أكثر ما قرَّبهم من الانصهار في بوتقة وطنية موحدة، فقد ظهر بين ظهرانيهم «الملك المحارب» فيرسانجيتوريكس، الذي جمع مقاتلين من قبائل السالت المختلفة. وقاتل الإمبراطورية الرومانية في معركة الزيا، التي تعرف راهنا باسم اليز - سانت رين، وكان أبوه قد حاول الأمر نفسه في العام ٨٠ ق.م. من دون جدوى.

وبحسب ما رواه قيصر، فإن أنصار فيرسانجيتوريكس المحاصرين استشرسوا إلى حد أنهم ناقشوا إمكان أكل كبار السن من غير المحاربين، قبل أن تنصر قبائل السالت الـ ٤١ فيرسانجيتوريكس بإرسالها ٨ آلاف فارس إلى الزيا، إضافة إلى ٢٥٠ ألف جندي من المشاة.

ويرى بعض المؤرخين أن انتصار السالت في الزيا كان من شأنه أن يؤسس لتوحيد الأمة السالتيه. والحال أن الرومان كسبوا تلك المعركة وأخضعوا السالت، وكتبوا تاريخهم.

فعلى الرغم من شهرتهم بالملايس الزاهية، وُصِف السالت بأنهم يخوضون المارك عراة إلا من خوذهم ذات القرون. ولطالما أخبرنا عن صبهات الحرب المرعبة التي اعتادوا على إطلاقها، وأنهم أنشدوا أغاني أسلافهم المخيفة استمدادا للحرب، ووصفهم الرومان أيضا، بأنهم يقاتلون بغضب، ورووا عن سالت أنهم يطيحون بالرؤوس بعد سيوفهم النحاسية الكبيرة، ليملقوها على سرجة خيلهم. ورسوموا فيرسانجيتوريكس باعتباره قائدا لا يرحم، ويوصفه ستمسا لتحرير قومه من الرومان إلى حد رغبته في تدمير مدن بأكملها، سافة إلى إطاحته بخصوصه من دون شفقة، لكي يحقق أهدافه. لكنه حاول -توامة جيوش الإمبراطورية الرومانية التي قادها يوليوس قيصر. وقدر لمورخ الروماني بلوتارك أن الجيش الروماني الحضاري قد دمر، تحت قيادة ليوس قيصر ٨٠٠ مدينة وقرية، إضافة إلى استرقاق ٢ ملايين شخص، لال حره في بلاد الغال التي استمرت مشرة أعوام.

تاريخ الملح في العالم

وبعد نهاية الحملات الرومانية، لم يتبق من الحياة السالتيّة سوى جماعات قليلة تعيش في عزلة عند أطراف سواحل المحيط الأطلسي: أيبيريا في الشمال الغربي، وشبه جزيرة بريتانى، وكورنيس في طرف إنجلترا، وويلز، وإسكتلندا، وجزر مان. وعملت تلك المجموعات من قبل كتبة التاريخ لاحقاً، بوصفهم أناساً متحجرين حاولوا دوماً إعاقة بناء الأمم العظيمة: أي بريطانيا وفرنسا وإسبانيا.

لقد كان النصر الروماني شاملاً، فقد غدت الابتكارات السالتيّة - في مناجم الملح، والنحاس، التجارة، والخيالة - الإمبراطورية الرومانية. أضحت مناجم الملح السالتيّة جزءاً من ثروة الرومان، كما صار لحم الدهام، جزءاً من نظام الغذاء الروماني، وأحد الأشياء النادرة التي تتسبب إليهم. لقد كان السالت مبتكرين، والرومان بناء أمة.



أيام سلطنة الملح

4

أعلى الرومان من شأن الديمقراطية، وحقوق المواطن، ولفترة ما، الميول الجمهورية، ولكنهم نادرا ما حافظوا على تلك المثل. وتتميز التاريخ الروماني بالصراع المزمع بين النبلاء والعامّة. صارح العوام من أجل حقوقهم التي دأبت النبالة على تجاهلها. واعتاد النبيل الروماني الحفاظ على امتيازاته عبر الانتقام من حقوق العامي، وفي هذا النفس، أصر النبلاء على حق الجميع بالملح. وهكذا صيغ مصطلح «الملح العادي».

تمتع النبلاء بمآكل باذخة في مكوناتها وطرق تقديمها. وبدا طهارة روما وكأنهم لا يطبقون بقاء أي شيء على حاله الطبيعية، وشفقوا بالوصفات الفاسضة. فمثلا، أعدوا طبقا من الأعضاء الجنسية لأنثى الخنزير، أثار النقاش دوما، بحسب ما روى المؤرخ بليني الكبير، عن أفضلية إعداده من أنثى لم تزوج أو تلك التي أجهض بكرها.

وأحيانا، امتزجت الأطباق مع إحساس بالفخار المحلي. فقد اعتبروا أن أفضل سمك كراكي يؤخذ من نهر التيبر بين جمسري مدينة روما. وأظهرت الأطعمة انتصارات الإمبراطورية.

لا شيء أكثر منقعة للصحة من تقطيع اللقوف ثم غسله وتجفيفه ونشر الملح أو الخل عليه.

كاتبو

القرن الثاني قبل الميلاد

تاريخ الملح في العالم

إذ جاء لحم فخذ الخنزير من جرمانيا، والمحار البحري من بريتاني، وحفش الكافيار من البحر الأسود. وهي المقابل، استهلك العامة الخبز الخشن، والحبوب، والقليل من السمك المملح، والزيتون. وضمنت الحكومة دوما حصولهم على الملح، ولم تحتكر مبيعاته، كحال الصين. ولكنها أيضا لم تتردد في السيطرة على أسعاره كلما قضت الضرورة بذلك. وترجع الدلائل الأولى على تدخل الحكومة في أسعار الملح إلى العام ٥٠٦ ق.م.، أي قبل ثلاث سنوات من تحول الملكية إلى جمهورية. وحينها، استولت الدولة على مصدر روما الأول للملح، المتمثل في ورشه في أوستيا، لأن الملك لاحظ أن أسعاره مرتفعة جدا.

ودعمت الجمهورية، ولاحقا الإمبراطورية، في روما أسعار الملح بصورة دورية، لتضمن وصوله إلى العوام. بدأ ذلك هبة تستطيع الحكومة تقديمها عندما تحتاج إلى الدعم الشعبي. وعشية حملة الإمبراطور أغسطس الحاسمة ضد مارك أنطوني وكليوباترا، أمر أغسطس بتوزيع زيت الزيتون والملح مجانا، لكسب تأييد الناس له.

وخلال الحروب البونيقية (بين العامين ٢٦٤ و١٤٦ ق.م.) خاضت قرطاجة الفينيقية صراعا ضاريا استمر قرنا، من أجل السيطرة على البحر المتوسط. وتلاعب حكام روما بأسعار الملح للحصول على الأموال اللازمة لتلك الحروب. وفي طرق تُذكر بباطرة الصين، فرض حكام روما أسعارا مرتفعة للملح ذهبت عائداتها إلى تمويل الجيش. وأبقيت الأسعار منخفضة في روما نفسها، أما خارجها، فقد فرضت ضرائب تتناسب مع بعد كل منطقة عن ورشة الملح التي تتفدى منها. وقد خطط ماركوس ليفيوس، هذه الطريقة في الضرائب، باعتباره مدافعا عن مصالح العامة. ويسببها، صار اسمه ساليئاتور، الذي أصبح لاحقا لقباً للمسؤول الحكومي عن أسعار الملح.

شهدت معظم المدن الرومانية قرب ورش للملح، بدءا من روما التي تقع في تلال خلف ورشه عند مصب نهر التيبر. وقد سيطر الأتروزيون على الورش، إضافة إلى الضفة الشمالية للنهر. وفي العام ٦٤٠ ق.م.، رغب الرومان في الاستقلال عن الملح الأتروزي، فشهدوا ورشا لهم عبر النهر في أوستيا. وصنعوا حفرا منفردة وسطحية، لتحفظ ماء البحر إلى أن تبخرها الشمس، فتبقى بلورات الملح.

أهم سلطنة الملح

ويحمل أول طريق روماني كبير اسم فايا سالاريا، أي طريق الملح. وبني لجلب الملح البحري إلى روما، وكذلك إلى المناطق الداخلية في شبه الجزيرة الإيطالية. ومع توسع روما المتردد، اقتضى الأمر نقل الملح لمسافات أطول، مما زاد في تكلفة شق الطرق. لم يسع الرومان إلى توفير الملح للامة فقط، بل أرادوا توفيره أيضا للجيش، وذلك هدف زادت أهميته مع تحول روما إمبراطورية. احتاجه الجيش لجنوده وأحصنته ومواشيه. وأحيانا، دُفعت رواتب الجنود ملحاً. ويرجع أصل كلمة راتب Salary إلى الملح Salt. والحال أن الكلمة اللاتينية سال sal تحولت بالفرنسية إلى صولد solde وتعني الدفع، وهي أصل كلمة جندي soldier.

وبالنسبة إلى الرومان، كان الملح جزءاً من الإمبراطورية. لقد نشروا ورشه في أرجائهم، وركزوها على السواحل والمستنقعات والينابيع المالحة في شبه الجزيرة الإيطالية. ومع الفتوحات، امتدوا على مدن هالشتات، و هاللبان، وورش السالتيين في غاله وبريطانيا. إضافة إلى ورش الفينيقيين والقرطاجيين في شمال أفريقيا وصقلية وإسبانيا والبرتغال. وضمنوا ورش اليونان في البحر الأسود والشرق الأوسط، بما في ذلك تلك الموجودة في جبل سادوم قرب البحر الميت. ونصرف حالياً أكثر من ستين ورشة ملح ترجع إلى زمن الإمبراطورية الرومانية.

وعَمَد الرومان إلى غلي ماء البحر في جرار الفخار. وكسروها عند تكون البلورات البيض في داخلها. تؤشر أكوام من كسر الفخار إلى مواقع الكثير من ورش الملح الرومانية على البحر المتوسط. وفي ورش أخرى، ضخوا مياه البحر إلى حفر منفردة، كما هي الحال في ورش أوستيا. واستخرجوا صخور الملح من المناجم. وكشطوه من قيعان البحيرات الأفريقية الجافة كما في السبخات. وغلوا مياه المستنقعات المالحة، وأحرقوا نبات المستنقعات للحصول على الملح من رمادها.

ولم تكن أي من تلك التقنيات ابتكاراً رومانياً، فقد تحدث أرسطو عن تبخير مياه الينابيع المالحة في القرن الرابع ق.م. وفي القرن الخامس ق.م.، بدأ أن أبوقراط، الطبيب اليوناني المعروف، يعرف عن استخراج الملح بواسطة تبخير مياه البحر. وكتب:

تجنب الشمس العناصر الأكثر خفة في الماء، وترفعها إلى أعلى.

ويبقى الملح بسبب كثافته ووزنه. وذلك أصله.

تمثلت العبقرية الرومانية في الإدارة، ليس في جده مشروعاتهم الإمبراطوري، بل في المدى الذي وصل إليه.

تاريخ الملح في العالم

وملح الرومان الخضراوات، معتقدين أن ذلك يذهب بمرارتها الطبيعية، وذلك أصل كلمة سلطة salad، أي المملح. وفي أقدم نص نشري باللاتينية، يقترح كتاب كاتو، من القرن الثاني لما قبل الميلاد، عن الزراعة، دي أغريكولورا ، أن يؤكل الملفوف بالطريقة التالية:

لا شيء أكثر منغمة للصحة من تقطيع الملفوف ثم غسله وتجنيفه

ونثر الملح او الخل عليه.

قدم الملح في صدفة بحرية بسيطة على موائد العامة، وفي مملحة فضية مزخرفة عند النبلاء. وحيث إن الملح مثل هذا لإبرام الاتفاقيات، فإن غياب الملح عن مائدة عامرة، قد تعتبر خطوة غير ودودة، وسببا للريبة.

ويقترح كاتو طريقة للتأكد من احتواء النقيع على ما يكفي من الملح لصنع المخلل، وذلك بوضع بيضة أو أنشوفة (سمكة بلم) لتطفو فيه. ولم يستمر استخدام الأنشوفة، ولكن البيض الطافي يمثل تقنية ما زالت تستخدم راهنا في الكثير من البيوت المتوسطة. وفي شمال أوروبا، استعملت البطاطا بالطريقة نفسها.

احتوت الأطعمة الرومانية المبيعة في الأسواق على كميات وافرة من الملح. وكذلك اضيف إلى الخمر، في مزيج مبهر يسمى ديفروتوم. وفي غياب سدادات الفلين، استخدموه في حفظ الخمر. ويشرح ذلك سبب وصف مآكلهم بالمالحة جدا، على رغم عدم إكثارهم من استعمال المالح. وفي القرن الأول لما قبل الميلاد، قدر بليني استهلاك المواطن الروماني من ملح المائدة بنحو ٢٥ غراما في اليوم. ويستهلك المواطن الأمريكي حاليا أقل من ذلك، إذا لم نحتسب الملح الموجود في ما يشتريه من أطعمة.

استخدم الرومان كميات كبيرة من الملح في صنع قديد لحم «هام» وغيره من أنواع لحومه. ويبدو أنهم تعلموها من السالتيين. وقد صنعوا، أو استوردوا من غاله، النقائق التي تتألف من لحم الخنزير أو غيره، المحفوظ بالملح مع التوابل، والذي يحشى في معى المواشي المذبوحة أو معدتها أو مثانتها. وترجع الكثير من صفات النقائق في فرنسا وإيطاليا حاليا، إلى زمن الرومان.

ومن شمالي الإمبراطورية، أحضرت النقائق ولحم الـ «هام» إلى روما. وبموجب استرابو، المؤرخ اليوناني من القرن الأول للميلاد، فإن «هام» غابات بورغوندي كان الأكثر شهرة في روما. وحينها، كانت تلك الغابات سالتية، لكن الفرنسيين درجوا على الاستيلاء على التاريخ السالتي (وقد جعلوا

أهام سَلْطَة الملح

نيرسانجيتوريكس بطلا فرنسا)، فأصروا على أن لحم الـ «هام» اكتشاف فرنسي، على رغم أنه من سالت بلاد الغال. وهي المقابل، استورد الرومان لحم الـ «هام» من بقاع سائتة عدة، بما في ذلك ما يشكل ألمانيا راهنا. وكانت وصفة لحم الـ «هام» من وستفاليا الألمانية شائعة بين الرومان. وتعتمد على تمليح لحم الدهام، ثم تجفيفه ثم تعريضه لدخان أخشاب محلية. ومازالت تستعمل إلى اليوم في وستفاليا.

وأبدى كاتو، كالكتير من الرومان، شغفا بهذا اللحم. والحال أن كثيرا من أسماء العائلات الرومانية اشتق من الزراعة وأعمالها. ولقب كاتو بماركوس بورسيوس (اللفظة الأخيرة مشتقة من الخنزير). وتعتبر وصفته عن لحم الـ «هام» المقاوم للعفن، نسخة محلية من وصفة «هام» وستفاليا. وتمثل إضافة الزيت والخل محاولة لوضع نكهة الشمال المتوحش فيها.

بعد شراء أرجل الخنزير، القطع الأقدام، استعمل نصف بيك (نحو 4

ليترات) من الملح الروماني لكل قطعة «هام». انثر الملح في قعر الوعاء. وضع

قطعة لحم الـ «هام»، بحيث يكون الجلد إلى الأسفل، غطها بالملح كليا. ثم ضع

قطعة أخرى فوقها وغطها كليا بالملح، وهكذا دواليك. احذر أن يمس اللحم

بعضه، وغط القطعة الأخيرة بالملح كليا، بحيث لا يظهر منها شيء للعيان.

وبعد خمسة أيام، اخرج لحم الـ «هام» من الملح. اعد ترتيبها بحيث تصبح

القطع السفلية في الأعلى والعكس بالعكس. وبعد 12 يوما، اخرج لحم الـ

«هام» - امسح الملح، وعلق قطع اللحم في الهواء الطلق لمدة يومين، ثم اغسلها

بالإسفنجة، وادسكها بالزيت، وعلقها فوق الدخان لمدة يومين. وفي اليوم

الثالث، تؤخذ قطع اللحم وتدسك بالزيت والخل، وتعلق في مخزن اللحم.

لا يهاجمها العفن ولا الدود.

(كاتو - عن الزراعة، القرن الثاني للميلاد).

دخل الزيتون المخلل بالملح وزيته كمكونات أساسية في مآكل الرومان، وكطعام أساسي للطبقة العاملة. درج النبلاء على تناول الزيتون في بداية الطعام. وبالنسبة إلى العامة، كان الزيتون وجبة كاملة. وتؤن كاتو أنه أمد عملاءه بالزيتون والخبز والخمر والملح. وعلى رغم قساوتها، يجب معاملة حبات الزيتون بحذر، لأن أي رضه فيها قد تعطل عملية تخليها. ويقتضي جمع المحصول عناية خاصة. ومال القداما، إلى الاعتقاد أن أفضل وقت لجنيه هو في الربيع الأخير من الشهر القمري.

تاريخ الملح في العالم

أعطيت حبات الزيتون المرصوصة للممال، فيما عولجت الحبوب السليمة بطرق شتى لإعدادها للبيع. وتحدث ابيسيوس، مؤرخ الأطعمة الروماني الكبير، عن زيتون اسمه كولومبادس، عولج بماء البحر. وحفظ الرومان كثيرا من الخضراوات مثل الشمار والملفوف والفطر بنقعها في الماء المالح، مع إضافة الخل إليها أحيانا. ولا تزال وصفة لكانو ترجع إلى ما قبل ٢٢٠٠ سنة، التي تصف غمر الزيتون مرات عدة لإزالة مرارته، ثم تملحه في سياق عملية التخمير، معتمدة. وعندما يتحدث عن «غمره لمدة كافية»، فإنه يتجنب إيضاح أن الأمر يقتضي أياما عدة.

كيف يُحفظ الزيتون الأخضر؟

قبل أن يتحول لونه إلى الأسود، تكسر حبات الزيتون وتوضع في الماء. يجب تغيير الماء مرارا. وبعد غمرها لفترة كافية، يُزال الماء عنها، ويضاف إليها الخل والزيت. ويضاف نصف باوند (الباوند ٤٥٤ غراما) ملحاً لكل بيك (٨،١٢٥ ليتر) من الزيتون. يوضع الشمار وحبوب البلوط المأخوذة من شجرتها، كل على حدة، في الخل. ويستعمل هذا الخليط بعد مزجه مباشرة. يوضع الكل في أوعية خاصة. وعند الأخذ منها، يجب أن تكون اليد جافة.

كان السمك عماد المطبخ الروماني. وشكل السمك المملح سلعة تجارية قيمة. وكتب الطبيب الإغريقي جالينوس، الذي عاش بين العامين ١٢٠ و ٢٠٠ للميلاد، عن تجارة السمك المملح الروماني. كان جالينوس أول من توصل إلى فهم دلالة النبض عند الانسان. وأثرت كتاباته عن الصحة والغذاء في الطب إلى العصور الوسطى. وليس مصادفة أن يكتب طبيب عن السمك المملح الذي اعتبر، كالمخ، غذاء ودواء.

وصف جالينوس موانئ الرومان المملوطة بسفن تفرغ حمولاتها من السمك المملح الآتي من شرق المتوسط وغريه. وقال إن أفضل سمك مملح عرفه كان الساردا. وامتدح أيضا التونة المملحة في سردينيا وغادز الإسبانية، وكذلك سمك البوري المملح من البحر الأسود. وربما أشارت كلمة ساردا إلى أسماك التونة الصغيرة التي نسميها راهنا الماكاريل الأطلسي أو الإسمقمري، أو ربما السردين، ذلك السمك الصغير الأوروبي المسمى البلسار، الشبيه بسمك الرنكة. وامتدح السمك المملح المصري، إضافة إلى الماكاريل الإسباني القادم من ميناء سيكسي في جنوب إسبانيا.

أيام سلطة الملح

وفي زمن جالينوس، كانت تجارة السمك المملح وصلصة السمك المخمر، قد ترسخت منذ هرون في البحر الأبيض المتوسط. وكانتا جزءا من الوصفات الطبية قبله. وما أذهل جالينوس كان مدى اتساع تلك التجارة وكثافتها، بحيث وصلت إلى مستويات لم يشهدها التاريخ سابقا.

في العام ٢٤١ ق.م.، عند نهاية الحروب البونيقية بدمار قرطاجنة الفينيقية، أضحت صقلية، أكبر جزر المتوسط، تحت السيطرة الرومانية. اشتهرت صقلية بأنها «سلة خبز روما» بسبب قسحها. ولكنها حازت مصائد سمك قيمة، ومثل صيد السمك وتعليجه، وكذلك بيعه، نشاطا أساسيا على طول الساحل الصقلي. وكانت التونة ذات الزعنفة الزرقاء أشهر سمكة في المتوسط.

حصل الصقليون على الملح بغليهم مياه المستنقعات المنتشرة في جزيرتهم. وكشفت التنقيبات الأثرية أن ورش الملح تركزت في القسم الغربي من الجزيرة، قرب مدينة تراباني، وكذلك في بلدة هافيتيانا. وليست مصادفة أن تلك الأمكنة مارست صيد التونة الزرقاء.

امتدح أرخيمستراتوس، النواقة والشاعر الصقلي المولود في القرن الأول الميلادي، تونة بلده، سواء أكانت طازجة أم محفوظة. وعند صيدها، جرت العادة على أكل الأقسام العليا منها طازجة، وترك لحم الذيل القاسي ليملح لاحقا. وقد عرض أرخيمستراتوس تسوية مثيرة.

خذ ذيل أنثى التونة. انا اتحدث عن الأنثى الكبيرة التي تأتي من البيزنطية. قطعها إلى شرائح. انثر عليها الملح والزيت ثم اخبزها. كل الشرائح حارة، مع تغميسها في ماء شديد الملوحة. يمكن أكلها جافة أيضا. ولكن، إذا أضفت إليها الخل، فإنها تفسد.

(ارخيمستراتوس، حياة الدعة، القرن الرابع للميلاد).

اعجب أرخيمستراتوس أيضا بتونة البحر الأسود، التي تأتي من البيزنطية، حيث تقوم مدينة إسطنبول التركية. تنتمي تلك الأسماك إلى المدرسة عينها. تعبر التونة ذات الزعنفة الزرقاء صقلية خلال إبحارها صوب البحر الأسود، وقيل الحقة الرومانية، كان البحر الأسود مركزا لصيد الأسماك وتعليجها، وخصوصا التونة، إضافة إلى الرنكة وحفش الكافيار والسمك المسطح والماكاريل والأنشوفة. وأعطى هيرودوتس مكانة لحفش الكافيار المملح، الذي يتصيد في ما يعرف راهنا بنهر الدنيبر، الذي يجري عبر أوكرانيا إلى البحر الأسود.

تاريخ الملح في العالم

من البحر الأسود إلى مضيق جبل طارق، تركّز إنتاج الملح في الأماكن القريبة من نقاط صيد السمك، مما أوجد مناطق صناعية تنتج مجموعة من السلع المعتمدة على الملح، مثل أنواع السمك المملح وصلصات السمك والصبغة الأرجوانية. استخدم الرومان لفظة سالسامنتوم، من كلمة سال، الملح، للإشارة إلى المنتجات المملحة، وأهمها الأسماك. ولقد استخدم اليونانيون معجماً خاصاً للسمك المملح، تصف الفأضله المختلفة، طرق تملّحه وأصله وشرائحه، مع الحرّاشف أو من دونها وغيرها. فيما اكتفى الرومان ببساطة بالحديث عن سالسامنتوم، التي كانت مصدراً للمال الوفير.

فبعد صنع كل تلك السالسامنتوم، استخدمت البقايا - الأحشاء الداخلية والزعانف والأذيال - لصنع الصلصة. وتذكر المدونات الرومانية أربعة أصناف منها: غاروم، وليكوامين، واليك، وموريا. وقد ضاع المعنى الأصلي لتلك الكلمات. وصنع الأليك مما يتبقى من الصلصة. واستعملت كلمتا غاروم وليكوامين للإشارة إلى صلصة السمك المخمر.

ولصنع الصلصة، وضعت بقايا الأسماك في جرار فخارية، مع طبقات متناوبة من الملح. ووضع ثقل في الأعلى ليبقى الخليط منقوعاً في المخلل الذي يتكون تدريجاً بفعل جنب الملح للماء من السمك. ويبحث الأكاديميون الكلاسيكيون عن الوصفات القديمة عن صنع الفاروم، وكان أقدم ما عثروا عليه وصفات ترجع إلى القرون الوسطى، من كتاب جيوبونيقا، وهو مؤلف عن الزراعة خط في العام ٩٠٠ بعد الميلاد. ويتضمن وصفات عدة للفاروم، استناداً إلى مصادر أكثر قدماً:

إن ما يسمى الليكوامين، يصنع بالطريقة التالية: ترمى أحشاء السمك في وعاء كبير ثم تملح. ويملح السمك الصغير - وليكن هو الهف أو صفار البوري والإسبرط والسمك الذئبي، كل ما يمكن اعتباره سمكاً صغيراً، ويملح، مع تقلّبه تكراراً، ويترك ليختمر في الشمس.

وبعد أن ينكش حجمه، يصنع منه الفاروم بالطريقة التالية: توضع سلة متينة في الوعاء الذي يحتوي على الأسماك المخمرة المذكورة آنفاً. يدخل الفاروم إلى السلة. وبهذه الطريقة، نحصل أيضاً على الليكوامين عند رفع السلة. وما يتبقى في الوعاء هو الأليك... وفي خطوة تالية، إذا رغبت في استعمال الفاروم فوراً ومن دون تخميره في الشمس، يمكن غليه بالطريقة التالية: بعد اختبار صلاحية النقيع المالح، بوضع بيضة لتطفو فيه (إذا غرقت

أيام سلطنة الملح

كون ملحه أقل من المطلوب). يوضع النقيع في وعاء فخار حديث الصنع، ثم يرمى السمك فيه، ويضاف إليه بعض المنكهات العضوية. يلقى على النار، يتأخذ حجمه في التناقص. يؤخذ بعضه ككبيذ غير مخمر، ويترك الوعاء ليبرد، وتصفى محتوياته مرارا فتصبح صافية، ثم تحفظ مغطاة.

رأى الأطباء في الفاروم المنافع الصحية عينها التي نسبوها إلى السمك المملح. ويوصفوه كدواء. وكثيرا ما مزجوه مع مكونات أخرى لمنع بعض أدوية الجهاز الهضمي، وكذلك لشفاء القروح، التي يملك الملح قدرة واضحة على شفاؤها، كما يصف لعلاج أمراض أخرى مثل ألم الورك (عرق النسا)، والسل، والشقيقة.

وكانت آسيا المكان الثاني الذي استعمل الفاروم في العالم القديم. ويرى بعض المؤرخين أن فكرة الصلصة، كما هي الحال بالنسبة إلى تدجين الخنازير، ظهرت بشكل مستقل في الغرب والشرق. ويعتقد بأن الصلصة الآسيوية جاءت من فيتنام، على رغم أن الفيتناميين ربما اقتبسوها قبلا من سلسلة الصويا الصينية، حين كان الصينيون يخمرون السمك مع حبوبها.

حظي الملح بتقدير عال في فيتنام، ويتناول الفقراء أحيانا وجبة قوامها الرز مع الملح، أو مع الملح ممزوجا ببودرة الفلفل، أو مع ملح من نوعية عالية إضافة إلى حبوب السمسم المشوية، ويمزج الملح أيضا مع جذور الزنجبيل المفرومة. ولعل الوجبة الأكثر شهرة هي نيوك مام. وتتكون من نقيع يصنع من تمليح السمك الصغير. وبخلاف نظيره الروماني، ظل الفاروم الآسيوي شائعا في الأزمنة الحديثة، ويصنع نظريا في جنوب شرقي آسيا كله، بما فيه كمبوديا وماينمار ولاوس والفلبين، حيث يسمى باغوونغ. وفي تايلند يدعى نام بلا، وينتج في أكثر من مائتي مصنع. ويصنع بطرق مختلفة في كوريا والصين واليابان.

وفي فيتنام، يقدم النيوك مام مع الفواكه والخضراوات والبهار الحار والثوم، في رأس السنة. وال «تريه» هو شرائح من رأس الخنزير المنكهة بالنيوك مام. الحال أن نيوك مام له أكثر من شكل، ويصبح مام كاي عندما يصنع باستخدام أسلطمون، ومام مولك من الأخطبوط، ومام تووم من القريدس.

ويبدو أن الفرنسيين تجاهلوا إرثهم اللاتيني، عندما أظهروا أنهم صدموا بمرفتهم أن الفيتناميين يأكلون «أسماكا فاسدة» باستخدام تلك الصلصة. واجه الرومان مشاعر معاتلة. ففي بداية القرن العشرين، درس «معهد استور» الشهير في باريس، صلصة نيوك مام لمدة ١٦ عاما، بين العامين

تاريخ الملح في العالم

١٩١٤ و١٩٣٠، لتضهم سر عملية التخمير التي استخدمها الفلاحون الفيتناميون على مدار قرون عدة، فتبين أن المكونين الرئيسيين فيها هما الملح والسمك. وغالبا ما تكون الأسماك هي صفار عائلة الصابوغة، التي تنتمي إليها الرنكة والسردين. يوضع السمك في الملح لمدة ثلاثة أيام، مما يولد نقيعا يحتفظ ببعضه لينضج في الشمس، ويضغط الباقي مع السمك لصنع نوع من السائل غير المخمر جيدا. ثم يمزج الاثنان. ويتركان لمدة ٣ شهور، وأحيانا أكثر. وبعدها تصفى الشوائب الصلبة.

استخدم الرومان الفاروم بالطريقة نفسها التي استعمل فيها الصينيون صلصة الصويا. وبدل نثر الملح في الأطباق، أضيفت بضع قطرات من الفاروم إلى اللحم والسمك والخضراوات حتى الفواكه. ويعطي أحد أقدم كتب الطبخ في التاريخ، «دي ري كوكيناريا»، وصفات بالفاروم تفوق ما يقدمه عن الملح. وينسب هذا الكتاب إلى أبيسيوس، على رغم أنه يبدو كتجميع وصفات لطهاة رومانيين من القرن الأول للميلاد. فاق الفاروم الملح ثمنا. ومن الواضح أن أبيسيوس كتب للطبقات العليا. وبحسب الفيلسوف الروماني لوشبوس سينيكا، فقد انتحر أبيسيوس بعد أن أنفق عشر ثروته على مطبخه، أدرك أنه لن يقدر على الاستمرار في هذا النمط من العيش.

وتصلح الوصفة التالية لأبيسيوس نموذجا لتطور أطباق المطبخ التي آثرها الرومانيون. وتكّه بالفاروم، ولا يرد فيها ذكر للملح.

اطه الخبز والكراث والشمندر أو أوراق المصوف، والسفان المشوي،

ولطع الدجاج، ولحم زغاليل الحمام، والدجاج، ونثا من اللحوم الرفيعة،

بحسب ما تتوافر. وضعها في طبقات بالتبادل (في قالب).

اطحن البهار والكاسم (نبته عشبية أوروبية مرة الطعم كانت شائعة

كالبقونوس في روما القديمة)، مع مقدارين من النبيذ، ومقدار من المرق

(الفاروم) ومقدار من العسل، وبعض الزيت. تخلوها. وعندما تخلط جيدا

بكميات متناسبة، ضعها في مقلاة وتركها على نار معتدلة. وعندما تغلي،

ضع نصف ليتر من الحليب، وأضف إليه ٨ بيضات ثم صبه في القالب.

انضجه ببطء، من دون أن يغلي. قدمه عندما يصبح متماسكا وكثيفا. وفي

العادة، يُخرج من القالب قبل التقديم.

أيام سَلْطَة الملح

وثمة وصفة أبسط تستعمل الفاروم بدل الملح في طهو الكستلانة، وهي تطبخ اللحم تطهى مع ضلعها .

ضع اللحم في مقلاة الطهي، أضف باوندا من المرق (الفاروم)، ومقدارا

مماثلا من الزيت، وقليل من المسك ثم اطهه ببطء.

وثمة وصفة أخرى لصلصة السمك:

صلصة لسمك البوري الأحمر: بهار وكاشم وسذاب وعسل وصنوبر

وخل وفاروم، مع قليل من الزيت. يسخن ويسكب فوق السمك.

وعلى رغم أن هذا النوع من الطبخ كان بمنزلة المطبخ الراقبي المخصص للنخبة، فإن الفاروم المرتفع الثمن وصف يوما باعتباره «مغفنا» أي فاسداً «أنه سائل تلك المادة العفنة». بحسب قول بليني. وأسماء سينيكيا، الفيلسوف الأشهر لقرن الأول للميلاد، بأنه «سائل مرتفع الثمن لسعكة سيئة». والأرجح أن تلميذه الأخرى، أي الشاعر مارشيان، لم يشاركه الرأي، لأنه وصف رائحة الفاروم باستخدام العبارة التالية: «أقبل الفاروم الفائز، تلك الهبة المصنوعة من الدم لأول المراق من الماكارييل الحي».

ولربما قصد مارشيان الفاروم سوسيووروم، الذي يعني «فاروم الأصدقاء»، الذي ميز بارتفاع ثمنه لأنه صنع من الماكارييل الإسباني. وبنيت مصانع الفاروم على الموانئ الرومانية، مثل بومبيي، وكذلك في جنوبي إسبانيا، وفي الميناء الليبي لبيتس ماغنا، وكلازومينا في آسيا الصغرى. ولأن البريطانيين صنعوا الملح وتاجروا بالأسماك، فالأرجح أن إنجلترا أيضا تورطت في السمك الروماني المملح وتجارة الفاروم.

صُنعت أنواع عدة من الفاروم - حتى فاروم لخبز الكوشير، فاروم كاستيمونيال، الذي بيع للجالية اليهودية الكبيرة في إسرائيل التي أدارها الرومان. تعين صنع الكاستيمونيال، بحسب قوانين الطعام اليهودي، من سمك له قشور. وقد احتوى الفاروم العادي على أسماك التونة والسردين بالأنشوفة والماكارييل لها قشور، ولذا فإنها تصلح لخبز الكوشير. وحتى في القرن الأول للميلاد، يبدو أن التبريك الحاخامي أدى إلى رفع ثمن تلك المادة. ومع نمو سوق الفاروم، ظهرت الأنواع الأرخص سعرا. وصنع العبيد الفاروم من بقايا الأسماك المنزلية. ويفصل خيط رفيع، في المادة، بين السمك الحريف الطعم والفاسد، لذا فغالبا ما أصدرت تلك الصلصات روائح كريهة. ووصف سيسوس طريقة لإصلاح الفاروم إذا ساءت رائحته.

تاريخ الملح في العالم

عندما تسوء رائحة الفاروم، ضع الوعاء مقلوبا وبخيره بالفار والسرور. وقبل

تهويته، اسكب الفاروم في وعاء. إذا لم تزل الرائحة، وبقي الطعم ظاهرا، امزجه

مع العسل والنازيين ليحسن طعمه. ويمكن استخدام المسك للغاية عنها.

عندما استولى الرومان على تجارة الفينيقيين بالسلك المملح، اكتشفوا كيف صنع هؤلاء صبفتهم الأرجوانية. وتلك كانت نتيجة منطقية لتمليح السلك. فالحال أن الصبغة أتت من تمليح الموريكس، وهي أصداق متوسطة تتميز بفلاف سمكه ١٠ سنتيمترات يشبه الخلزون البحري.

وتتسب إحدى الأساطير اكتشاف تلك الصبغة إلى هرقل، الذي اصطحب كلبه ذات مرة للنزهة على شاطئ مدينة صور. ونهش الكلب الحشري مصادفة، فإذا شدقه يصطبغ بلون غريب قان. ومنذ ذلك الوقت، أي قبل الميلاد بنحو ١٥٠٠ سنة، صارت تلك المصادفة مصدرا لثروة تجار صور.

مثلت الصبغة الأرجوانية، التي تستخرج بعناء كبير، سلعة كمالية راقية، بحيث إن اللون الزهري استخدم لإظهار الثروة والسلطة. أصدر يوليوس قيصر تشريعا يقصر لبس أردية التوجة المفضضة الملونة بالأرجوان، على نفسه وحاشيته. وصبغ الحاخامات الكبار عند اليهود، الكوهانيم، أطراف شالاتهم باللون الأرجواني. وصبغت كليوباترا أشرعة سفنها الحربية بالأرجوان. وكتب الشاعر فيرجيل، الذي عاش في القرن الأول قبل الميلاد: «وليشرب من كأس مرصعة بالجواهر، ولينام في شرارشف الساران الأرجوانية». وتعني كلمة «ساران» «من صور».

كتب بليني أن الرجال عبيد «الدعة التي لها قدر من القوة يتوازي مع مقدار ما يبذل الإنسان في اكتساح الغابات بحثا عن العاج والثمار الحمضية، وهي تليق صخور غاتوليا (في شمال أفريقيا) كلها سعيا وراء الموريكس وصبفتها الأرجوانية».

وأكل المقتدرون من الرومان الموريكس. باعتباره أشد الأطعمة بذخا. وسموها «السلكة الأرجوانية». وحضت إحدى الوصفات على تقديس محاطة بطيور صغيرة، تعرف باسم ناقرات التين. وما زالت تؤكل في فرنسا، بعد تعريضها للبخار وإخراجها من قوقعتها، فتسمى روشيه. ويسمىها الإسبان كاناديللا، والبرتغاليون بيزيو.

ووصف بليني العملية الشاقة في الحصول على الصبغة:

أيام صلصة الملح

ثمة وريد أبيض يحتوي على كمية قليلة من السائل... يحاول الرجال
إسماك الموريكس حية، لأنها تلفظ الصبغة قبيل موتها. ويحصلون على
السائل من السمكة أرجوانة الأكبر حجماً، بعد إزالة الضلاف. ويحطمون
الصدف الأصفر حجماً باعتبارها الطريقة الوحيدة للحصول على نفسها...
ويُزال الوريد المذكور هنا عبر إضافة الملح بنسبة باوند لكل مائة باوند.
ويترك لينوب في ثلاثة أيام، فكلما كان الملح طازجاً ازداد قوة. ويسخن
المزيج في قدر من الرصاص. وتوضع سبعة غالونات من الماء لكل خمسين
باونداً. ويحفظ في درجة حرارة معتدلة بواسطة أنبوب متصل مع فرن.
ويؤدي الأمر إلى إزالة اللحم اللصق بالأوردة. وبعد تسعة أيام، يصفى
المرجل، ثم تغسل الحصيدلة وتقطس بطريقة تجريبية. ويسخن الصبافون
المعلية إلى حد وثوقهم من النتيجة.

(غايوس بلينيوس سيكوندوس، بليني الكبير، التاريخ الطبيعي، القرن

الأول للميلاد).

لم تُعرف حقيقة السائل الثمين الذي تأتي منه صبغة الأرجوان إلا بعد ألفي
سنة. ففي العام ١٨٢٦، استنتج طالب في كلية الصيدلة، عمره ٢٢ سنة ويدعى
أنطوان جبروم بالارد، بعد دراسة تركيب ملح المستنقعات، أن السائل الأرجواني
السين الرائحة الموجود في مياه المستنقعات، التي يستخرج الملح منها، يمثل مادة
كيميائية غير معروفة من قبل. ولأن السائل يشبه العصارة الأرجوانية للموريكس،
لذا سُمي بالارد المادة الجديدة باسم مورايد، وفكرت الأكاديمية الفرنسية، التي
نقل من حصول الاكتشافات الكبرى على يد طلبة، بعدم ترك الأمر لذلك
الطالب. وسرعان ما غيرت الاسم إلى برومين، الكلمة التي تعني «نتن».

صنع الموريكس في الكثير من الأرجاء المتوسطة للإمبراطورية الرومانية،
وفي شمال أفريقيا وهي الشواطئ المتوسطية لغال. وقد عثر على جبال من
أصداف الموريكس التي ترجع إلى الأزمنة الرومانية في مرها عكا. وبين
الرائحة النثة لسائل البرومين في المصابغ وروائح السمك المملح. حازت
الإمبراطورية الرومانية ساحلاً عطراً.

بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية في القرن الخامس الميلادي، بات الفاروم
ذكر باعتباره نموذجاً من اللذات المترفة التي سادت في تلك الإمبراطورية.
لم ترق فكرة ترك حشايا الأسماك في الشمس لتعفن للثقافات الأقل بذخاً.

تاريخ الملح في العالم

التي أعقبتها. وبالطبع، فبعدما يصنع الفاروم بطريقة حسنة، يمنع الملح التعرض إلى أن تكتمل عملية التخمير. ولكن إقناع الناس بهذه الفكرة غداً أشد صعوبة. فقد رفض أنثيموس الفاروم، سواء أُنصنع من الملح أم حتى من النقيع. وقد عاش في القرن السادس في غاله ضمن ثقافة باتت تترك روما خلفها:

من الأفضل أن يؤكل فخذ الخنزير مشويًا، لأنه طعام جيد وسهل الهضم، إذا ما روعي، أثناء الشهي، لضعفه بالنقيع المالح من ريش مغمس به. وإذا ظل لاسيا، يستحسن غمسه بالملح الصافي عند أكله. إننا نحظر استعمال صلصة السمك من أي دور في المطبخ. (انثيموس، دي اويسرواتوان سيبوروم، عن ملاحظة الطعام، منشور في العام ٢٠٠٠م).

ترددت أصداء هذا الحظر في المطبخ القربي، فشاع قول أنثيموس: «إننا نحظر استعمال صلصة السمك من أي دور في المطبخ». وفضل السردين، الذي نال اسمه أصلاً بوصفه الأسماك المملحة التي تصنعها سردينيا، على الفاروم. وحدد غارجلوس مارشيانس، وهو كاتب من القرن الثالث للميلاد، السردين كمصدر للفاروم. وفي الأزمنة الحديثة، عثر غواصون على حطام سفينة قرب جنوب شرقي صقلية، تحتوي على خمسين جرة من نوع الأمفورة الرومانية، وهي أوان صغيرة وضيقة العنق للعطور، ووجدوا فيها سردينيا مملحة. وفي القرون التي تلت العصر الروماني، فضل أكل السردين الطازج، بعد رش الملح عليه.

السردين، من الأفضل أن تقلى في حالها الطبيعي. ويمدها تُنضع بعصير الليمون والقليل من الزيت المغلي والملح. وتؤكل ساخنة. (كبيوكو نابوليتانو، مجهول، من نابولي، في وقت متأخر من القرن الخامس عشر).

بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية، اختفى الفاروم من البحر الأبيض المتوسط، وفقدت تلك المنطقة أهميتها كمنتجة للملح، وتلاشت صناعة الصبغة الأرجوانية. وبقيت الفكرة الرومانية بأن بناء ورش الملح يمثل جزءاً من بناء الإمبراطوريات.



التعليق في البحر الأدرياتيكي

ترك سقوط الإمبراطورية الرومانية البحر الأبيض المتوسط، أكثر مناطق العالم الغربي أهمية من الناحية الاقتصادية، من دون قيادة واضحة، لكن الطامحين كانوا كثرا، وكانت تلك المنطقة في غمرة نشاط لم تعرف نظيره منذ زمن ازدهار الفينيقيين. ملئت شواطئ المتوسط بورش الملح، التي تفاوتت أحجامها بين الورش المحلية الصغيرة، والمشاريع التجارية الكبرى كتلك التي شيدت في القسطنطينية وشبه جزيرة القرم. لقد أسست الورش القديمة على أيدي الفينيقيين، كالسلطة نفسها، ثم انتقلت إلى أيدي الرومان ثم البيزنطيين، ومنهم إلى المسلمين. وقيمت ورش الملح التي قدرها الرومان هي الأكثر قيمة. ولقد قدروا ملح الإسكندرية في مصر، خصوصا زهرة الملح، وهي بلورات خفيفة تكشط من سطح المياه. ونال ملح مصر وترايباني وفبرص وكريت صيتا حسنا، بفضل وصف المؤرخ الروماني بليني له. استقرت البندقية، المدينة الإيطالية الوحيدة التي لم يجعلها الرومان ميناء، على جزر في البحيرات الضحلة للبحر الأدرياتيكي. وكان شاطئها مختلفا عن حاله حاليا. وقد حمت مجموعة من المرتفعات

في أواخر القرن الثالث عشر. ونظرا إلى رغبتها في مع أسعار الملح عاليا، دمرت البندقية ورش الملح في كريت، وحظرت إنتاجه محليا.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

الرملية، سميت ليدي، تلك البحيرات من عواصف الأدياتيكي. وامتدت البحيرات من رافينا، المركز التجاري والسياسي لساحل البندقية، صعودا إلى مصب نهر البو، ووصولاً إلى أكيلا على الطرف الآخر من البحر الأدياتيكي قرب مدينة تريسته. وهي البندقية، دعيت المرتفعات الرملية باسم ليديو، وهي مألوقة، خصوصا بالنسبة إلى السياح الذين يملأون شوارع تلك المدينة واقتيتها - وحتى في زمن الرومان، خصص الليدي للسياح، فازدهرت فيه، حينها، المنتجعات الصيفية.

وفي القرن السادس، غزت قبائل جرمانية القسم الداخلي من المدينة، والذي سماه الرومان فينتو. وللحفاظ على استقلالهم، احتمت مجموعات صغيرة من السكان بالليدي ومنتجعاته الصيفية. واستقروا فيها -

أعجب كاسيودوروس - رجل دولة روماني من القرن السادس تحوّل راهبا - بتلك المقار. وشبه منازلها، التي شيد قسم منها على البر والآخر على البحر، بأعشاش الطيور البحرية.

عاش الفقراء والأغنياء في مساواة. وتقسّم الجميع المنازل والأطعمة.

لنا لم يحسد أي واحد الآخر على ماواه وتحرروا من الشرور التي تتحكم في

العالم. تركزت المنافسة على ورش الملح، بدل الحارث والمناجل. عمل الكل في

إنتاج الملح، وتقسّموا مرفوده، وتبادل الكل المنفعة. فلربما يظهر من يرفض

الذهب، لكن الجميع لديه الرغبة في الملح، الذي يحسن مذاق الأطعمة كلها.

(كاسيودوروس، ٥٢٣ ق.م)

وكحال روما، كانت الديمقراطية في البندقية شيئا مثاليا - وليس ممارسة عملية. إذن، فلربما كان كاسيودوروس متحمسا لروح المساواة في البندقية، ولكنه لم يخطئ بشأن أهمية الملح بالنسبة إليها. وقد شكّل مفتاحا لسياسة أفضت إلى جعل البندقية قوة مهيمنة على التجارة في جنوب أوروبا.

وحينها، كان وسط إيطاليا أكثر بعدا عن الجزر المكونة للبندقية. ودعيت المسافة بينها وبين شبه جزيرة كوماشيو بالبحار السبعة. وراجت عبارة «عبور البحار السبعة» التي تعني حرفيا الإبحار الصعب في المياه بين المرتفعات الرملية التي تمتد على طول ٤٢ كيلومترا.

وقبل العام ٦٠٠ م، شرع البنادقة في مد الهابسة لتصل بين قلب مدينتهم والجزر التي تكوّن البندقية التي نمرضا الآن. وصارت البحار السبعة أرضا لها مرفأ يرف باسم شيوغيا، ولم يبعد كثيرا عن كوماشيو، التي تشرف على نهر البو. ويات رافينا، التي كانت ميناء، مدينة داخلية. وأضحت سيرفيا القريبة منها ميناء.

التلميح في البحر الأدرياتيكي

وفي القرن السابع، اختفت البحار السبعة. وبنيت البندقية بركا للملح في شوبوغيا. وكتب كاسيودوروس أن البنادقة استعملوا «المحادل»، لكنه استخدم في وصف تلك الأشياء نفسها كلمات مثل «أنابيب» و «أسطوانات». ومن غير الواضح ما إذا كان وصف استعمال المحادل في تسوية قيعان البرك الاصطناعية التي تجففها أشعة الشمس، أو قصد أوعية الفخار الأسطوانية التي استخدمت لظلي ماء البحر للحصول على البلورات. والحال أن كليهما كان رائجا في روما.

وبين القرنين السادس والتاسع، حدث أضخم تطور تقني في صناعة الملح، وامتد حتى القرن العشرين. فبدل تجميع مياه البحر في بركة اصطناعية واحدة، ثم انتظار جفافها بفعل الشمس، بنى صناع الملح سلسلة من البرك، وجعلوا في أولها خزانا كبيرا متصلًا بمجموعة من المضخات والأقنية لجر مياه البحر إلى البركة التالية، بعد تشبعها بالملح، حيث تجف أكثر وتصبح أشد كثافة، فتقل إلى البركة التالية، وفي الوقت نفسه، تترك المياه لتدخل البركة الأولى وهكذا دواليك. ومع تصاعد نسب الملوحة في التنقيع، يترسب الملح. وتظهر بلوراته في قعر البرك، حيث يمكن قشطها. وفي برك تمتد كليا على حرارة الشمس، قد يستغرق الأمر عاما بكامله. أما إذا تضافرت الشمس مع الريح مع خريف جاف، فإن الأمور تضحى رهنا بعدد البرك ومساحاتها. ولا يحتاج الإنتاج إلا إلى القليل من المعدات والأموال، وأيضا القليل من الأيدي العاملة، خلا موسم الحصاد، حين الحاجة إلى الأيدي لتجميع البلورات المترسبة.

اعتقد بعض المؤرخين الغربيين أن الصينيين ربما كانوا أول من طور هذه التقنية قبل الميلاد بنحو ٥٠٠ سنة. ولم يزعم المؤرخون الصينيون هذا سبق، على رغم شفهم بنسبة الابتكارات إليهم. لم يرض الصينيون عن الملح الذي يستخرج بهذه الطريقة. والحال أن التبخير يعطي بلورات خشنة، فيما اعتبر الصينيون الملح الناعم أعلى نوعية.

ويبدو أن فكرة التبخير المتوالي قد ولدت في المتوسط، الذي قدر الملح الخشن لأنه يستخدم في صنع السمك المملح وتقديد اللحم. ولربما كان مسلمو شمال أفريقيا، الذين اشتغلوا به في العصور الوسطى، أول من صمم هذا النظام، الذي انتقل إلى إيبيزا في القرن التاسع.

وفي القرن العاشر، استخدم أسلوب البرك المتعددة على طول الساحل الدلماتي، الذي يفصله الأدرياتيكي عن البندقية. وفي العام ٩٦٥، بنيت البرك في سيرفيا. وفي القرن الحادي عشر، تبنى البنادقة نظام البرك.

تاريخ الملح في العالم

شهدت البندقية منافسة حادة عبر طرفها المطل على الأدرياتيكى. فقرب مينائها شيوغيا، نهضت كوماشيو حيث عمل الكهنة البندقيون في إنتاج الملح. وفي العام ٩٣٢، أنهى البنادقة تلك المنافسة بأن دمروا ورش الملح في كوماشيو، وعزز هذا الأمر مكانة سيرفيا، المركز الثالث لإنتاج الملح. وقد سيطر على ورشها كهنة مدينة راهينا، التي لم تعد مرفأً.

ولفترة من الوقت، وقعت المنطقة أسيرة للمنافسة في الملح بين مدينة البندقية وكهنة راهينا، أي بين شيوغيا وسيرفيا؛ وحازت البندقية أفضلية لأن شيوغيا أكثر إنتاجية من سيرفيا. ولكن شيوغيا أنتجت الملح الناعم، سالي منيوتي. وعندما يحتاج البنادقة إلى الملح الخشن، فإنهم يستوردونه. وفي القرن الثالث عشر، وبعد سلسلة من الفيضانات والمواصف التي دمرت ثلث إنتاج شيوغيا، أجبر البنادقة على استيراد المزيد من الملح.

حدث ذلك في وقت أنجزت البندقية فيه اكتشافا مهما. فقد فهمت أن تجارة الملح أكثر ربحا من إنتاجه. وبدءا من العام ١٢١٨، دفعت حكومتها للتجار مقابلا ماليا عن الملح الذي يأتي من الخارج ليوضع في البندقية، ونتيجة لذلك، أصبح شحن الملح إلى البندقية مربحا، بما مكن التجار من تحميل سفن الملح ببضائع أخرى، وقد بات في استطاعتهم أن يبيعوها بأسعار أقل من منافسيهم، بحكم الدعم المالي المقدم للملح. وبذا، صار في مقدور تجار البندقية أن يرسلوا سفنهم إلى شرق المتوسط، حيث انتظرتهم شحنات ثمينة من توابل الهند، لبيعها لاحقا في غرب أوروبا بأسعار أقل كثيرا من منافسيهم.

وفي المقابل، أدى الأمر نفسه إلى ارتفاع سعر الملح في البندقية نفسها. ولم يبال البنادقة بذلك، مادام ضمن سيطرتهم على تجارة التوابل والحبوب، وعندما يهبط محصول الحبوب في إيطاليا، تستعمل حكومة البندقية مداخل الملح لدعم استيراد الحبوب من أماكن أخرى في المتوسط. وبذا صارت المدينة ركنا مهما في تجارة الحبوب الإيطالية.

وبعكس احتكار الملح في الصين، لم تمتلك حكومة البندقية الملح، بل أخذت أرباحا من تنظيم تجارته. ويفضل عوائد ثرية من الملح المرتفع الثمن، استطاعت الحكومة تمويل ضروب أخرى من التجارة. وبين القرنين الرابع عشر والسادس عشر، حين تصدرت البندقية مرافئ تجارة التوابل والحبوب،

التعليق في البحر الأدرياتيكي

مثل الملح ٢٠ إلى ٥٠ في المائة من مستورداته وزنا. وتعين أن يمر الملح كله عبر المؤسسات الحكومية. وأصدرت إدارة الملح - كاميرا ساليس - أذونات تحدد للتجار ليس فقط كمية الملح المستورد، بل وأمكنة استيراده وأسعاره.

وعملت الإدارة على صيانة المباني العامة الفخمة ونظامها المائي المعقد، الذي حال دون غرق تلك المدينة. وهكذا مولت إدارة الملح مظاهر العظمة والبيذخ في البندقية، بما فيها التماثيل والمنحوتات المزخرفة.

وبنت المدينة شهرتها على كونها معمولا مأمونا، مما سَعَر الرغبة في الحصول على عقودها الحكومية في التجارة. واستطاعت أيضا أن تملّي شروط تلك العقود. وفي العام ١٢٥٠، وافقت البندقية على إمداد مانتوا وفيرارا بالملح، لذا نصت تلك العقود على أن هاتين المدينتين يجب أن تشتريا ملحًا من البندقية حصريا. وبات ذلك نموذجا من عقود الملح الخاصة بالبندقية. وغدت المدينة مصدرا للملح بالنسبة إلى دول أكثر فأكثر. واحتاجت، تاليا، إلى شراء المزيد من تلك المادة. وساعدت أموال إدارة الملح التجار على الذهاب إلى أبعد فأبعد في المتوسط. واشتروا الملح من الإسكندرية في مصر، ومن الجزائر، ومن شبه جزيرة القرم في البحر الأسود، ومن سردينيا، وإبيزا، وكريت، وقبرص. وحيثما ذهبوا، حاولوا دوما السيطرة على ورش الملح، وحتى شرائها إن استطاعوا إلى ذلك سبيلا.

لم يكن إنتاج الملح لخدمة أسطول البندقية أمرا يسيرا. وتضمن أشغالا شاقة مثل نقل الوحل والصخر، وتطهير البرك وإعدادها، وبناء الحواجز التي تفصل بينها، وحمل الأكياس الثقيلة المملوءة بالبلورات البيض. وكدحت عائلات بأكملها، أبا وزوجة وأبناء، في تلك الأعمال. من أجل الحصول على حفن من الملح.

وتحكمت البندقية بالأسواق عبر التحكم بالإنتاج. وفي أواخر القرن الثالث عشر، ونظرا إلى رغبتها في رفع أسعار الملح عالميا، دمرت البندقية ورش الملح في كريت، وحظرت إنتاجه محليا. فاضطر البنادقة إلى جلب كل ما يستهلكونه من ملح، وبنوا مخازن لبيع ما استوردوه. ودهموا تموينيات لملك ورشه في مدينتهم. وهدفت تلك السياسة إلى التحكم في أسعاره، مع الحفاظ على رضا السكان المحليين. وبعد قرنين، عندما غرق أسطول محمل بالملح الإسكندري، دخل مزارعو كريت في أزمة لافتقادهم الملح على جزيرتهم، بحيث لم يستطيعوا إنتاج الجبن. الذي يتكون من مخيض الحليب المجفف والمحموظ في الملح.

تاريخ الملح في العالم

وفي العام ١٤٧٢، استولت البندقية على سيرفيا. وأجبرت خصمها المزمع على بيع الملح حصريا للبنادقة. وأصرت سيرفيا بقوة على استثناء يتعلق باستمرار بيعها الملح إلى بولونيا، جارتها في وادي نهر اليو.

واستطاعت مدينة جنوا، المنافس الأول للبندقية، أن تحول إبيزا إلى المنتج الأول للملح في المتوسط. ورد البنادقة بأن وضعوا قبرص في المرتبة الثانية. وفي العام ١٤٨٩، صارت قبرص تابعة رسميا للبندقية.

وبفضل قدرتها على التحكم الشرس بالتجارة وتوسيع سيطرتها الإقليمية، حافظت البندقية على الأسطول التجاري كاحتياطي لأسطولها الحربي. واستطاعت توظيفه في المارك عند الحاجة. وجاب أسطول البندقية البحر الأدرياتيكي. فأوقف سفنا وهتس حمولاتها. كما طالب بأذونات موثقة تضمن انصياح سفن التجارة مع قوانين مدينة البندقية.

لم ترس أي دولة اقتصادها على الملح وسياساته بالقدر الذي فعلته البندقية، باستثناء الصين، ربما لم يكن ذلك مصادفة. فالحال أن سياسة البندقية تأثرت بإحدى أكثر عائلاتها شهرة: آل بولو.

في العام ١٢٦٠، عندما كانت البندقية مدينة التجارة العالمية، أبحر الأخوان نيقولوس ومافيو بولو، لمتاجرا مع الصين. ووصلا إلى قصر قبلاي خان، القائد الديناميكي الذي تزعم المغول وقهر الصين. وعادا في العام ١٢٦٩، مع رسائل من قبلاي خان إلى البابا. وطلب خان أن يحضر المزيد من خبراء الغرب ومثقفيه وقادته في الفكر المسيحي، إلى بلاطه ليعلموا حاشيته عن الغرب. وبعد سنتين، عاد الأخوان بولو في رحلة ثانية، مصطحبين معهم ماركو، ابن نيقولوس ذي السبعة عشر ربيعا، واثنين من الكهنة الدومينيكان. ولم يكمل الأخيران الرحلة الشاقة. ولكن ماركو تحملها ملازما أباه وعمه.

وإذا صحت روايته عن مفامرته تلك، فإن أي مراهق لم يحز أفضل منها إطلاقا. فقد سافر الجمع عبر طريق الحرير الذي يعبر آسيا الوسطى وحوض تاريم. وبعد أربع سنوات من مفادرتهم البندقية، وصلوا إلى شانندو، التي سماها الشاعر صامويل تايلور كولردج في قصيدة شهيرة كسزاناود، وهي العاصمة الصيفية لقبلاي خان إمبراطور المغول. وبحسب ما روى ماركو، لم يحبب الإمبراطور أن الأخوين بولو لم يمودا بممثل لمعارف الغرب سوى

التعليق في البحر الأدرياتيكي

المراهق ابن نيقولوس. وسافر ماركو في أرجاء الإمبراطورية الشاسعة (الصين) التي فتحها قبلاي خان قبل سنوات قليلة من قدومهم. وتعلم لغاتها. ودرس ثقافتها. ووثق ذلك كله تدوينا إلى الإمبراطور.

وبعد ذلك بنحو ٢٥ سنة، في العام ١٢٩٥، عاد آل بولو إلى البندقية. لم يتعرف عليهم سوى قلة من الناس. وبعد عودته بثلاث سنوات، خدم ماركو بولو، ككل تجار البندقية، في الأسطول الحربي خلال الحرب مع جنوا، المناهض المر لمدينته. ووقع في الأسر. وحص منامراته على زميل له في السجن اسمه روستيسيللو، المؤلف المعروف نسبيا للحكايات من بيزا.

ثمة إشكالات عدة عن روستيسيللو. فربما تصرفت كثيرا فيما نقله من روايات. ثمة قصص باكملها تبدو وكأنها مستعارة من كتبه السابقة، التي كانت قصصا خيالية ذات طابع رومانسي. ومثلا، فإن وصول آل بولو إلى بلاط قبلاي خان يحمل شبها مقلقا مع رواية ترستان، عن وصول الفارس كاميلوت إلى بلاط الملك آرثر، في الكتاب الذي ألفه روستيسيللو نفسه.

ومنذ نشرها في العام ١٢٠٠، ارتاب البنادقة بها. شكك بعضهم في ما إذا كان ماركو بولو سافر إلى الصين أصلا. ولماذا لم يكتب شيئا عن سور الصين العظيم، وعادات شرب الشاي، والأميرات المقيدة أرجلهم في أحذية ضيقة؟ إغفال ماركو بولو لامتلاك الصين مطابع، في وقت لم يكن فيه هذا الاكتشاف معروفا في أوروبا بأسرها، بدأ مستغريا للقلة المطلعة من البنادقة، كما لكثير من الباحثين لاحقا. ولاحظ البنادقة هذا الإغفال بجلاء أكبر عندما تمكن يوهان غوتبيرغ من ابتكار المطبعة المتحركة، مما حول البندقية مركزا رائدا في الطباعة. وكذلك احتوى كتابه على تفاصيل لم يسمع بها أحد. وأغفل الكثير من الحقائق المعروفة لدى التجار الآخرين، وفي المقابل، تمكن مسافرون آخرون من إثبات بعض التفاصيل الغربية في رواية ماركو بولو. وكذلك غيابها عن البندقية لأكثر من ربع قرن. وأثارت رواية بولو فضول كثير من الأوروبيين، ومن ضمنهم كريستوفر كولومبوس، حول التجارة الصينية. وبقيت حتى القرن التاسع عشر، أساسا لمفهوم الغرب عن الصين. لقد تضخمت أسطوره.

ومن المسلم به على نطاق واسع، أنه عرّف الإيطاليين بالباستا. صحيح أن الصين، في ذلك الوقت، كما هي راهنا، حرمت الباستا الطازجة المسطحة والمحشوة، ولكن كتاب ماركو بولو لم يرو شيئا عن الباستا سوى أنه استغرب أنها

صنعت أحيانا من طحين ثمار نوع محدد من الأشجار. وترجع أقدم لفظة مستخدمة في وصف الباستا، أي المكبروني، إلى اللغة الداريجة في نابولي. وشاعت قبل عودة ماركو بولو. وترد الكلمة في كتاب من جنوا يرجع إلى العام ١٢٧٩، ويعتقد معظم الصقليين أن الباستا الأولى جاءت من جزيرتهم، بعد أن أدخلها الفاتحون المسلمون إليها في القرن التاسع. وقد عرف اليونانيون القدماء زراعة الحنطة القاسية التي تستخدم في صنع الباستا. وطبخوا بعض أطباقها. وأكل الرومان شيئا يشبه اللازانيا. ولربما جاءت كلمة لازانيا من الكلمة اليونانية لاجانا، التي تعني «الشريط»، أو ربما من الكلمة اليونانية القديمة لازانون التي ربما لم تكن طعاما محددًا لأنها تعني «غرفة الفخار». وبحسب هذه النظرية، فإن الرومان ابتدأوا باستعمال اللازانون - ربما ليس الصنع نفسه ولكنه شيء ما يشبهه - كطالب يخبز فيه ذلك الطبق من المعكرونة.

لم يذكر ماركو بولو قط أن الصينيين طبخوا أوراق العملة. لكنه وصف كيفية صنع كحك كايندو الملح، الذي زين بطبع صورة قبلاي خان عليه. ولذا فقد استخدم نقودا. وفضل بولو أمر الملح وإدارته في الصين. ووصف مسافرين يرتحلون أياها للوصول إلى تلال من الملح الصاهي، بحيث إنهم يفرهونه فوراً، وكتب عن عوائد الإمبراطورية من ينابيع مياه الملح في مقاطعة كارازان، وكذلك عن فائدة الملح المصنوع في شانغلي للقطاعين العام والخاص. ووصف طريقة تصنيعه في كوفغان - زو، ودأب الإمبراطور على جني عوائده. نادراً ما وصف ماركو بولو الملح من دون الإشارة إلى عائدات الإمبراطور منه. كان ماركو بولو تاجراً من البندقية. ولعله أبدى اهتماماً أصيلاً بالملح وطرق إدارته. ولربما قرر أن يجعله موضعاً لاهتمامه، لأنه عرف سلفاً أن قراءه في البندقية سيعيرونه اهتمامهم الكبير. وسواء أسافر إلى الصين أم لا، فإن أحد دوافعه في كتابة روايته هو تشجيع حكومة البندقية على توسيع إدارتها للملح، وخصوصاً في مستعمراتها المتوسطية.

من الصعب قياس مدى التأثير الضعلي لماركو بولو. ولكن من الواضح أن البندقية، كحال قبلاي خان، وسعت فعلياً إدارتها للملح، وجنت من ذلك أرباحاً طائلة وقوة هائلة.



مينان وبروسكيوتو بينهما

ما الذي تمتاز به تلك البقعة من البحر الأدرياتيكي، التي لا يتوافر فيها الكثير من الملح، بحيث جذبت البنادقة إلى تجارة الملح، مع تجار سيرفيا، وكهنة كوماشييو، وأساقفة رافينا؟ لا تكمن الإجابة في البحر من أمامهم، بل في النهر الممتد خلف ظهورهم. إذ ينطلق نهر البو من القسم الإيطالي من جبال الألب، ويمبر شبه الجزيرة الإيطالية، لينثر حفنة من المستنقعات في مصبه بين مدينتي رافينا والبندقية. إن وادي البو متفرّد في شبه الجزيرة الإيطالية إذ تكفي نظرة خاطفة إلى خارطتها لملاحظة فرادته فوراً. فبين هضبة الألب في الشمال وجبال توسكانا في الجنوب، يمتد وادي البو كشریط كثيف الخضرة، بمراعيه المنتشرة على طول ضفاف ذلك النهر. إنها جنة الزراعة، والمنطقة التي ظلت دوماً، وما زالت، الأكثر ثراء في إيطاليا. وتسمى اليوم إميليا - رومانيا.

لقد شق الرومان طريقاً سموه فيا إميليا (يحمل اليوم اسم الطريق السريع الثامن إيه - 8) لهريط بين أمكنة صارت مراكز ثقافية وتجارية،

أدى التنافس على الملح إلى حرب شيوخيةها، التي امتدت بين العامين 1378 و1380.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

بدءا من بياسينزا ومرورا ببارما وريجيو ومودينا وبولونيا، ووصولاً إلى ساحل البحر الأدرياتيكي. واعتمدت الثروة الزراعية لهذه المنطقة على شيئين: مراهق لبضائعها، ومصدر للملح اللازم للزراعة، وعبر منافسة شرسة على طرفي نهر البو، صارت جنوا على المتوسط والبنديقية على الأدرىاتيكي، أكبر مرفأين في العصور الوسطى.

وليس بعيدا عن تلك الطريق، تقف أطلال مدينة فيليبا الرومانية، في السهول الغناء لإمبليا - رومانيا. ولطالما أربكت فيليبا المؤرخين لأنها لا تتسجم مع القواعد التي اتبعتها الرومان في اختيار المواقع لإنشاء المدن عليها. ليس فقط أنها بعيدة من الطريق، بل إنها تحاذي الجانب البارد من الجبل. ولربما تمثل القاسم المشترك الوحيد بينها وبين المدن الإيطالية المهمة الأخرى. في قربها من مصدر للملح. لقد شيدت فيليبا فوق خزان أرضي ليناابيع النقيع المالح، وسرعان ما اشتهرت بأنها الموضع الأضخم لإنتاج الملح: سالسوماجيوري.

يرجع السجل الأول عن إنتاج الملح في فيليبا إلى القرن الثاني للميلاد. وكالكثير من ورش أخرى، فإنها هجرت بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية. وأعاد بناءها شارلمان، الإمبراطور الروماني المولع بالدين والفتوحات، نظرا إلى حاجة جيوشه إلى الملح، وظهر اسم سالسو للمرة الأولى في وثائق تعود إلى العام ٨٧٧ م.

وهي الأزمنة القديمة، زودت آبار النقيع بدولاب ضخمة، يشغل بالأقدام، لتدوير الماء، وذلك بأن يراوح رجلان مقيدان من عنقيهما، في أسفله، في مكانيهما، فيما أرجلهما تتنقل من عارضة إلى أخرى، فيدور الدولاب. ويضم الشيء نفسه رجلان آخران، ومقيدان من العنق أيضا، في أعلى الدولاب. ويُنقل الماء من البئر باستمرار، عبر سلسلة من البراميل مشدودة بالحبال إلى عمود ضخمة مثبت في قلب الدولاب، ويتمين غلي النقيع المستخرج من البئر للحصول على الملح، وفرض ذلك على مالك البئر، دوقا كان أو لوردا، السيطرة أيضا على مساحة من الغابات للحصول على الأخشاب.

وبداية من القرن الحادي عشر، سيطرت عائلة بالوفيشينو على تلك المدينة وآبارها. ومع حلول العام ١٢١٨، استولت مدينة بارما على الآبار الإحدى والثلاثين التي يمتلكها آل بالوفيشينو، واعتبر ذلك أمرا جلالا بحيث

ميتان وبروسكيوتو بينهما

إنه سجل في جدارية بالجص في قصر المدينة، إن من يسيطر على آبار النقيع في سالسوماجيوري، يهيمن أيضا على المنطقة. ولذا، اعتبر الاستيلاء على الآبار الإحدى والثلاثين مؤشرا إلى انتقال السلطة من الإقطاع ولورداته إلى حكومة المدينة.

في القرنين السابع والثامن، قبل شروع شارلمان في إعادة تشفير آبار سالسوماجيوري، أحضر البحارة الملح من البحر الأدرياتيكي إلى بارما، ودفع أجر ذلك الجهد إما بالمال وإما بالبضائع، بما فيها أشهر لحم مملح فيها: «هام» بروسكيوتو دي بارما، وشكلت بارما مكانا ملائما لإنتاج الدهام، لأن الريح تصلها من الجبل ثم تكمل طريقها إلى البحر، مما أمّن لها المطر والهواء الجاف اللازم للدهام، الذي يعلق لأيام في الهواء بعد تملیحه، ووصفت منصات تجفيف ذلك اللحم من الشرق إلى الغرب، لكي تواجه دائما ریح الجبل الجافة.

أعطى بارتولوميتو ساشي، وهو من قاطني مدينة كريمونا في وادي البو، اشتهر ككاتب باسم بلاتينا، تعليمات واضحة لاختبار نوعية الـ «هام»:

ادخل سكينًا في منتصف الدهام، وشمه؛ إذا حسنت رائحته، فإن اللحم

جيد، وإن ساءت، ارمه فورًا.

حاز «هام» بارما الطيب الرائحة شهرة في إيطاليا. ونسب حسنه ليس فقط إلى الهواء الجاف، بل أيضا إلى الطعام الخاص الذي يعملى لخنازير تلك المنطقة، والذي تضمن جبنا محليا. والحال أن وادي البو، حيث تفضل الزبدة على زيت الزيتون، يعتبر المنطقة الوحيدة لإنتاج مشتقات الحليب في إيطاليا. وبحسب بلاتينا، فإن تفضيل الزبدة هو أمر أمّله الحاجة أكثر من الذوق:

يستعمل معظم قاطني المناطق الشمالية والفرنسية الزبدة بدل زيت

الزيتون أو الشحم، في إعداد بعض الأطباق، لأنهم يفتقرون إلى الزيت،

كحال معظم المناطق المشابهة. إن الزبدة دافئة ورطبة، وتمد الجسم بكمية

من الدهن، ولكن كثرة تناولها تنمب المعدة.

لاحظ أن بلاتينا نظر إلى قدرة الزبدة على تكديس الشحم في الجسم، كفضيلة، والحال أنه كاتب اعتاد ملاحظة الأشياء غير الصحية في المأكّل، بما فيها الملح، وكتب عنه:

ليس جيدا للمعدة، فيما صدأ إثارته للشهية. وتؤدي كثرته أيضا الكبد،

والدم والميون كثيرا.

ولم يبد حماساً كبيرة للجبن القديم، وهو المنتج الرئيسي لمنطقته:
إن الجبن الطازج مفيد، ويخمد حرارة المعدة، ويساعد على التخلص
من الدم الزائد، ولكنه مؤذي للبطن، أما الجبن القديم، فإنه صعب على
الهضم، ويعطل المرارة، ويسبب النقرس والتهاب غشاء الرئة ورمل الكلية
وحصواتها. ويقال إن كمية قليلة منه، إذا أخذت بعد الأكل، تسد مدخل
المعدة، مما يذهب بالفيتان الناتج عن الأكل الدسمة. ويفيد الهضم.

يشكل الملح الفارق بين الجبن الطازج والقديم. ويسمي الإيطاليون القشدة
المخشرة للحليب ريكوتا. وتؤكل قبل أن تشرع في التخمض، وتصنع بالطريقة
عينها في شبه الجزيرة الإيطالية كلها، وتفضي إضافة الملح إليها، بهدف
حفظها من الفساد ولكي تصمد طويلاً. إلى إعطاء كل نوع من الجبن ميزاته.
ويبقى أصل الجبن غير معروف بدقة، ربما كانت بقدم تدجين المواشي،
فكل ما يحتاجه صنع الجبن هو الحليب والملح، وبما أن المواشي المدجنة تحتاج
الملح، فإن هذين العنصرين منتشران في كل مكان. ويعتقد أن الماعز والخراف
دجنت قبل الأبقار، وكذلك أن حليبها صنع جبناً قبل نظيره البقري. إن عادة
جمع سوائل المواشي في أكياس مصنوعة من جلدها، ربما ساعدت في ابتكار
الجبن. فالحال أن الحليب يتخثر جيناً عند ملامسته الجلد الحيواني.
وسرعان ما ابتكر مربي الماشية، وربما الرعاة، طريقة أكثر تقدماً جاءتهم
من استعمال غشاء معدة العجل، والمعروف أن ذلك الغشاء يحتوي على أنزيم
الرينين، الذي يخثر الحليب في المعدة تمهيداً لهضمه. وشرع هؤلاء في
استخدام غشاء المعدة المأخوذ من عجل لم يفطم بعد، وبالتالي فإنه أكثر قدرة
على تخثير الحليب، ولعب الملح لعبته في الأمر، وأتاح استعماله الحفاظ على
تلك الأغشية التي تستخرج في فترة توالد المواشي.

صنع الرومان أنواعاً كثيرة من الجبن، وتوعدت بين منطقة وأخرى، بل بين
صانع وآخر، وأحياناً بين خلطة وأخرى عند الصانع الواحد.

وربما يعود جبن البارميسان إلى زمن الرومان، ويسمى حالياً بارميجيانو -
ريجيانو لأنها تنتج في المراعي الخضراء بين بارما وريجيو، ويرجع أول سجل
موثق عن هذا النوع إلى القرن الثالث عشر، ففي ذلك الوقت، جففت منطقة
المستقعات، وبنيت سدود الري وتوسعت مساحات الأراضي المخصصة
للرعي. وفي الوقت نفسه أيضاً، ظهرت القواعد الصارمة لصنع الجبن، التي

مينا، ان وبروسكيوتو بينهما

تقيد بها صناعتها المحليون إلى اليوم. وقد نال جين بارما شهرة عالمية، وصار كحالها اليوم، منتوجا مربحا. وذكره جيوفاني بوكاسيو، أبو الشعر الإيطالي الذي عاش في فلورنسة في القرن الرابع عشر، في مؤلفه الديكاميرون. وفي القرن الخامس عشر، سماه بلاتينا الجبن الرائد في إيطاليا، وزعم صاموئيل باييس، الناشر الإنجليزي من القرن السابع عشر، أنه انقذ نصيبه من ذلك الجبن، عند اندلاع حريق لندن الكبير، بدفنه في فناء المنزل الخلفي، وشحن إلى الرئيس الأمريكي توماس جيفرسون من ميناء فيرجينيا.

وفي بارما، تطور إنتاج الجبن وال دهام والزبدة والملح والطحين، ليصبح صناعة متكاملة، وفي المقابل، فإنها لم تنتج الحليب الا بكميات قليلة، كحالها اليوم. وكما تعلم المصريون قبل آلاف السنين ان السمك المملح يدر مالا أكثر من الملح نفسه، تعلم أهالي وادي البو أن يبيع مشتقات الحليب أكثر ربحية من بيع الحليب نفسه.

يحب المزارعون المحليون أبقارهم كل مساء، وينام الحليب ليلته في مستوعبات الجبن، فيتخثر ليعطي قشدة، وينفصل عنه سائل يشبه الماء يسمى مصلا، وفي الصباح يحلبون الأبقار ثانية، ويجمع صناع الملح قشدة حليب الليل، الذي يمزج بعد ذلك مع حليب الصباح. وتستعمل تلك القشدة في صنع الزبدة، ويسخن الحليب الممزوج، وتضاف إليه عصارة غشاء المعدة، المحتوي على الرنين، وكذلك المصل، ثم يسخن المزيج الجديد جيدا، لكنه لا يغلى، ثم يترك ليبرد لأربعين دقيقة، وخلال تلك الدقائق، يتخثر الحليب، وينفصل عنه مصل آخر خفيف وغني بالبروتين، يستعمل في تغذية الخنازير، وبذا، صار من مزايا بروسكيوتو دي بارما أن يصنع من خنازير تتغذى على ذلك المصل، وترسل بقية لحوم تلك القطمان، بعد أخذ أعضائها لصنع الدهام، إلى مدينة فلينو، حيث تطحن ويصنع منها لحم «سلامي». (إن كلمة سلامي salami مشتقة من الفعل اللاتيني يملح to salt). ومزج صناع الملح المصل مع الحليب الكامل، عند آخر الأسبوع، لصنع الريكوتا الطازجة، وفي العادة، تُصنع الريكوتا يوم الخميس، لكي تصبح جبنا لطبق الأحد التقليدي تورتيلي دي إيريبيتا. وتعني كلمة إيريبيتا المشب، ولكنها في بارما تطلق أيضا على عشب محلي يشبه البنجر (الشمندر السكري) السويسري. يشبه التورتيلي دي إيريبيتا طبق باستا الراهولي المحشو بالريكوتا، جين بارميغيانو، والإيريبيتا،

تاريخ الملح في العالم

والمح، ونوعين من البهارات راجا في القرن الثالث عشر، ولذا اعتبرا حمولة ثمينة لسفن البندقية وجنوا، هما: البهار الأسود وجوزة الطيب. وحينها، قدم طبق تورتيلى دي إيريتا، كحاله اليوم، مع الزبدة وجبن بارميجيانو فقط. واعتبرت الزبدة طعاما مرهفا ونادرا، وخصوصا زبدة وادي البو في أقصى جنوب أوروبا، قيل أن تدخل تاريخ التملح. ففي بارما، اعتبرت الزبدة امتيازًا خاصا لسادة الأجبان، الذين باعوها بأسعار مرتفعة. ولا يزال هؤلاء هم باعة الزبدة في منطقة بارميجيانو- ريجيانو.

وراجت الباستا (المعجنات) المحشوة بصلصة الزبدة، خصوصا في تلك المنطقة حيث القمح المحلي طري، على عكس حاله في باقي إيطاليا. ويصنع منه عجين، ما يكاد يُمزج بالبيض، حتى يصبح غنيا ومرنا، لكنه يضحي هشًا عند جفافه، كحال معجنات إيطاليا كلها.

كان لكل مزرعة صانع للجبن، تعرف يداه كيف تتعاملان مع الحليب، وتفوصان تحت المصل، وتستخلصان القشدة وتضغطانها، وتعرفان إلى درجة نضجها، وعندما يعلن أن الجبن جاهز، يُحضر قماش خاص ليوضع فيه الجبن، تحت إشرافه، ويُرفع بحذر لأنه يحمل ٨٢ كيلوغراما من القشدة التي أزيل المصل عنها، وفيما يجهد الجمع لتثبيت الثوب وجبته، يسمح للصانع وحده أن يشق تلك الكتلة بسكين حادة مسطحة ذات مقبضين، فتصبح قسمين، يرفعان لمدة يوم في القماش، قبل أن يوضعا في قوالب خشب. إن الكلمة اللاتينية المعبرة عن القوالب الخشب فورما forma هي أصل الكلمة الإيطالية للجبن فورماجيو formaggio. وبعد ثلاثة أيام، توضع كتلتان من الجبن، كل منهما وزنها ٤١ كيلوغراما، لتطفوا في تقيع ملح، وتقلب يوميا.

ويعتمد عمر الجبن على درجة امتصاصه للملح، ويحتاج الملح إلى سنتين ليصل إلى مركز القالب الكبير لجبن بارميجيانو- ريجيانو، وبعد ذلك، يجف الجبن، إذا، تمهّن دوماً بيع تلك الأجبان قبل مرور سنة عليها، حيث توصف بعدها بانها جافة وكثيرة الملح. ولعل تحذير بلاتينا من الجبن القديم مرده قلته من الجبن الذي مضى عليه وقت أطول من اللازم.

استعمل صناع «هام» بروسكيوتو ملح السوماجيوري، ولكن صناع الجبن استخدموا ملحاً بحريا استقدموه إما من جنوا أو البندقية. وفي القرن السادس عشر، أعدت عائلة فارنيزي القوية ٥٠٠٠ بفل لنقل الملح من ساحل

ميدان وبروسكيوتو بينهما

ليفيريان في جنوا، الذي يعرف اليوم باسم الريفيرا الإيطالية، وحملت القوافل الملح من جنوا إلى بياسينزا، حيث نقلتها العبارات في نهر البو إلى بارما. وبخلاف شمال أفريقيا وروما القديمة، لم يشق للملح طريق مفرد، وتتميز على كل قافلة اتباع طريق مختلفة، بحسب إملاءات لوردات الإقطاع الذين يسيطرون على مناطق مرورها.

وتتمتع المدن الداخلية هي وادي البو، مثل بارما، بقوانينها الخاصة عن الملح، واستوردت الملح من جنوا والبندقية، بكلفة عكست نفسها على مستهلكه محليا، وأدى الأمر إلى نشوء سوق دائمة لتهديب الملح على الطرقات الخلفية بين جنوا وبياسينزا وبارما وريجيو وبولونيا والبندقية.

وبادل وادي البو الملح بمنتجات الملح: السلامي وهام، بروسكيوتو والجبن، وتغيرت تلك التجارة مع الوقت، ففي القرن الثامن عشر، عندما سيطر آل بوربون على بارما، بادل وادي البو السلع الفرنسية الفاخرة مقابل الملح، وبادلوا ملح جنوا بالعبيد الذين عملوا كمجذفين في سفن أسطول إمبراطوريتهم التجارية المتوسعة. وفي بارما، كان من الممكن خفض حكم السجن من عشر سنوات إلى خمس، إذا ما عمل المرء عبدا مجذفا في سفينة جنوبية. وفي الغالب، لم يصمد هؤلاء العبيد لأكثر من عامين، مما أوجب تعويضهم باستمرار.

في القرن الخامس قبل الميلاد، وقبل أن تصبح رومانية، كانت جنوا مرقا مزدهرا لمجموعة بشرية سميت الليغريان، ثم بسطت روما سلطتها عليه، ثم قرطاجة، ثم روما ثانية، ثم القبائل الجرمانية، ثم المسلمون، وأخيرا، مع حلول القرن الثاني عشر، أصبحت مدينة دولة، مثل البندقية، تتمتع بالاستقلال ومكرسة للتجارة.

اشترت جنوا الملح من هيريس قرب مدينة طولون في البروفانس الفرنسي، ويعني اسم هيريس «المسطح»، ربما للإشارة إلى مسطحات الملح، الذي أنتج تاريخيا في هذه المنطقة، ولكن، مع حلول القرن الثاني عشر، حول التجار الجنوبيون هيريس إلى مصدر أساسي للملح، من خلال بنائهم نظاما لاستخراجه من البرك التي تبخر مياهها الشمس. وأدى النجاح الجنوبي في هيريس إلى أفول نجم تجارة الملح في بيزا في سردينيا، وانتقل تجار الملح الجنوبيون إلى ساردينيا، وطوروا ورش الملح في كاغلياري، مشيدين النظام عينه لاستخراجه، وبذا، صارت سردينيا من أكبر منتجي الملح في البحر المتوسط.

تاريخ الملح في العالم

واشترى الجنويون الملح أيضا من تورتوزا على الساحل المتوسطي لأيبيريا، جنوب برشلونة. تقع تورتوزا في مصب نهر إيبرو، الذي يربطها مع كاتالونيا، عبر مدينة أراغون في الباسك. وبذا صار النهر ممرا مائيا للمناطق الأكثر تطورا في شبه الجزيرة الأيبيرية. ولطالما كانت تورتوزا مصدرا للملح بالنسبة إلى المفارية. وهي القرن الثاني عشر، عندما تدخلت جنوا، كانت تورتوزا مصدرا أساسيا للملح بالنسبة إلى مرفأ برشلونة، كما بالنسبة إلى الأراغون.

وهي الدواخل الجبلية لكاتالونيا، لم يرق لدوقات كارдона رؤية الجنويين يبيعون الملح لبرشلونة. وفي العام ١٨٨٦، ظهر رجل مقوم اسمه ويلفريدو المشعر، وأعاد بناء قلعة جبلية مهجورة منذ القرن الثامن، تبعد عن برشلونة مسافة خمسين ميلا، وانتصبت القلعة منفردة على قمة جبلية وعرة، واستطاع صاحبها أن يشرف منها على مصدر ثروته المقبلة في الجبل المقابل.

وبدا ذلك الجبل مرقطا بألوان حية ومنهلة، فصخوره وردية اللون تقطعها شرائط عريضة ملونة بالأبيض والرمادي والأحمر القاني. كان جبلا من الملح، وحضرت مياه الأمطار، التي تنذيب الملح، مفاور عميقة فيه، وداخل تلك المفاور، امتدت أعمدة وردية مرقطة تزينها بلورات ببياض الثلج على هيئة متلديات كلسية من السقف، واحتوت تلك الهوابط المتشعبة على الملح، الذي يصلها من شقوق مياه الأمطار في الخارج. جاور جبل الملح نهرا مضطربا، بالأحرى فرعا من نهر الأيبيرو. وعلى مسافة من هذا المشهد، تمتد سهول خضر ومنحدرات غير حادة، وتلوح في الأفق قمم جبال البيرينييه المغطاة بالثلوج.

اعتبر سادة القلعة ملاكا للجبل، وعلى سفحه امتدت بلدة صغيرة قائمة عاش فيها عمال ورش الملح، وفي أيام الخميس، سُمح للعمال بأن يأخذوا ملحا لأنفسهم، وبدءا من القرن السادس عشر، اعتاد العمال صنع منحوتات، دينية في معظم الأحيان، من صخور الملح، التي تشبه رخاما وردي اللون، ولأنها طرية وقابلة للزوبان، سهل نحت تلك الصخور وتلميعها.

وكسا الملح، بسماكة قدمين، الترية حول الجبل، وطفا مسحوقه الأبيض منها بعيد المطر. وثمة دلائل على أن الناس أخذوا الملح من هذه المنطقة قبل الميلاد بنحو ٣٥٠٠ سنة، فقد عُثِر على بعض الأدوات التي ترجع إلى حقبة ما قبل التاريخ. ومن بينها، صخور سود بطول ١٥ سنتيمترا، يستخدم أحد طرفيها للحفر والآخر للكشط.

ميتاان وبروسكيوتو بينهما

كان الرومان أول من دُون عن ملح كاردونا، لقد فضلوا ملح البحر، لكنهم اعتبروا ملح كاردونا ذا نوعية عالية. وفي القرن التاسع، اتحد دوقات كاردونا، وغيرهم من سادة الإقطاع في المنطقة الكاتالانية، تحت إمرة مدينة برشلونة، وأصبحت كاتالونيا، بلفتها القريبة من اللاتينية، قوة تجارية مهمة، وامتد سلطانها عبر الساحل المتوسطي، من جبال البيرينييه شمالا إلى إسبانيا جنوبا. في القرون الوسطى، عُرفت كاردونا في كاتالونيا بأنها المصدر المثالي للملح اللازم لصنع الدهام، والفتاق، ومن العاصمة برشلونة، صدرت كاردونا الملح إلى أوروبا، وباتت من دعائم تجارته في ذلك الوقت، ومع حلول القرن الثاني عشر، استطاعت جنوا أن تحضر ملحها إلى برشلونة بثمن أرخص مما حصلت عليه من دوقات كاردونا الذين أحضروه عبر طريق بري تمتد خمسين ميلا، وبدأ تجار ملح كاردونا يخسرون سوق برشلونة، وشرعوا في بيعه إلى جنوا.

بعيد العام ١٢٥٠، توغلت جنوا أكثر في البحر المتوسط. واشترت الملح من البحر الأسود وشمال أفريقيا وقبرص وكريت وأيبيزا، أي المصادر عينها التي حاولت البندقية السيطرة عليها. وجعلت جنوا من أيبيزا أكبر منتج إقليمي للملح. كان الملح محرك التجارة الجنوبية، وصنعت بما اشترته السلامي، الذي بادلتها في جنوب إيطاليا بالحرير الخام. وباعت الأخير لمحارف لوتشا، التي باعته بدورها إلى مركز الحرير في ليون الفرنسية. ونافست جنوا البندقية ليس فقط على الملح، بل على البضائع الأخرى التي استبدلت به، مثل الأقمشة والتوابل.

كان الجنوبيون روادا في التأمين البحري والبنوك واستعمال السفن الضخمة المعدة لعبور الأطلسي، التي حصلوا عليها من الباسك، في تجارة البحر المتوسط، وأفسحت تلك السفن عينها لحمولات الملح في رحلات العودة. وأينما يعموا وجوههم في التجارة، حرصوا على السيطرة على ورش الملح، لكي يحملوا منها حمولة العودة.

وفي المقابل، عملت البندقية على كسب المناقضة عبر تنظيم سياسي أكثر شمولاً، وكذلك بفضل نظام الدعم المالي للملح، وأدى التنافس على الملح إلى حرب شيوغيبيا التي امتدت بين العامين ١٣٧٨ و١٣٨٠. ولعبت قدرة البندقية على تحويل سفنها التجارية لأغراض الحرب، دورا حاسما، وهزمت البندقية جنوا. منافستها الوحيدة في الهيمنة التجارية على البحر المتوسط.

تاريخ الملح في العالم

والمفارقة أن شخصين من جنوا استطاعا، في النهاية، وضع حد لإمبراطورية البندقية التجارية. كان كريستوفورو كولومبو وجيوفاني كابوتو لم يبحر أي منهما لمصلحة جنوا، بل إن كابوتو صار مواطنا من البندقية. جاءت بداية النهاية مع العام ١٤٨٨، عندما تمكن الكابتن البرتغالي بارتولوميو دياز، من الدوران حول رأس الرجاء الصالح في أفريقيا. وفي العام ١٤٩٢، حاول كولومبوس اكتشاف طريق جديد إلى الهند بالإبحار غربا. وابتدأ سلسلة من الرحلات لمصلحة إسبانيا، أدت إلى فتح التجارة عبر الأطلسي، حاملة معها توابل جديدة قيمة.

وبعدها، في العام ١٤٩٧، أبحر كابوتو الجنوبي المتحول بندقيا، لمصلحة إنجلترا، وتحت اسم جون كابوت، ليفتح مرة أخرى عن طريق جديدة إلى الهند، ولاحقا، أخبر العالم عن أميركا الشمالية وثروة سمك القد فيها. وجاء الأسوأ في السنة عينها، على يد برتغالي آخر، فاسكو دي غاما، الذي دار حول أفريقيا، ووصل إلى الهند، وعاد إلى بلاده، خلال سنتين، لم يكن فقط أن الموانئ الأطلسية باتت مطلوبة للتجارة مع العالم الجديد، بل إن البرتغاليين افتتحوا طريقا امتدت من الموانئ الأطلسية إلى المحيط الهندي ومراكز إنتاج التوابل. وبذا صار الأطلسي، وليس البحر المتوسط، عماد التجارة.

وبعد القرن الخامس عشر، لم يعد المتوسط مركزا للعالم الغربي، ولم يعد موقع البندقية نافعا لها، ولكنها حافظت على استقلالها بإصرار، وتلاشت مع المتوسط.

واستسلمت جنوا للحقائق الجديدة، وخدم أهلها، خلال العهد الذهبية لإسبانيا، كصيارفة وممولين للقوة الأطلسية الجديدة. ولذا، استمرت جنوا كمركز تجاري، ولا تزال حاليا، مرفا رائدا في البحر المتوسط، الذي لم يعد بحرا رائدا.



الجزء الثاني

سطوع الرنكة ورائحة النصر

«عندما حان وقت مفادرة البابا بيوس السابع روما، التي هزمها الثوار الفرنسيون، نظرت لجنة من غرفة التجارة في لندن في امر صيد الرنكة. ولاحظ احد اعضاء اللجنة ان إيجاب البابا على مفادرة روما ربما مهد لتحول إيطاليا إلى البروتستانتية. «ليسمعنا الله»، صرخ عضو آخر. «ماذا؟ رد الأول، «هل سيسلك أن يزداد البروتستانت عددا؟». «كلا، رد الآخر، «ليس الأمر كذلك، لكن إن لم يعودوا كاثوليكين، فماذا سنفعل بأماكننا من الرنكة؟»

(ألكسندر دوماس، قاموس المطبخ الكبير ١٨٧٣).

ملح لأيام الجمعة

في القرن السابع للميلاد، تحدثت أوروبا كلها باللغات الهندو - أوروبية، التي تعود إلى حقبة الفزو الآسيوي لأوروبا في العصر البرونزي، ما عدا الباسك. فقد حمت أرضهم الجبلية الصغيرة على شاطئ الأطلسي، التي وُزعت مستقبلا بين فرنسا وإسبانيا، ثقافتهم ولغتهم وقوانينهم من الغزوات الكبرى، بما في ذلك غزو السالت والرومان.

لقد بدأ الباسكيون مختلفين، بما في ذلك أنهم اصطادوا الحيتان. كانوا أول من مارس صيده تجاريا، متقدمين بذلك على الآخرين بقرون عدة. ويتمثل أول سجل عن صيد الحيتان بقاتورة في شمال فرنسا ترجع إلى العام ٦٧٠، تشبث ببيع أربعين قدرا من زيت الحيتان من مقاطعة لابورد، التي تمثت جزءا من فرنسا حاليا.

وخلال قرون من الصيد التجاري للحيتان، كان الزيت المفلي لشحم الحوت، القسم الأكثر ربحية فيه. كانت عظام الحوت مجزية، وخصوصا العظام من الأسنان العاجية

بفضل الملح. أمكن جلب ثروة البحار الشمالية إلى شعوب أوروبا، ومنعت دلاء القد الملح وبراميل الرنكة الملحة الجاعة عن أجزاء كثيرة من أوروبا.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

الصلبة في فكيه. وفي القرون الوسطى، جاءت ثروة الباسكيين من الاتجار بأطنان الشحم واللحم الأحمر، التي يمكن استخلاصها من الحوت الواحد.

في تلك الحقبة، حظرت الكنيسة الكاثوليكية أكل اللحم في أيام المناسبات الدينية. وفي القرن السابع، تزايد عدد تلك الأيام على نحو دراماتيكي. رفع عدد أيام الصوم الكبير في الفصح، وهو العادة التي استقرت في القرن الرابع، إلى أربعين يوما. ويضاف إليه كل أيام الجمعة، وهو يوم صلب السيد المسيح. وإجمالا، فإن نصف أيام السنة أصبحت «هزيلة». وتشددت الكنيسة بخصوص حظر اللحم في الأيام الدينية. وفي إنجلترا، خيم ظل قانون العقوبة على أكل اللحم في أيام الجمعة. وظلت العقوبة تدرس في الكتب، حتى القرن السادس عشر، عندما انفصل هنري الثامن عن الكاثوليك. كما حرمت ممارسة الجنس في الأيام الهزيلة، وحدد عدد الوجبات بوحدة. واعتبر اللحم الأحمر «حاراً»، فحظر، لأنه مرتبط بفكرة الجنس. وفي المقابل، فإن الحيوانات الموجودة في الماء، وخصوصاً ذبول (وليس أجسام) القندس، وتغلب الماء، والدلفين والحيتان، اعتبرت باردة ومناسبة كطعام في تلك الأيام.

ولهذا السبب، ظهر لحم الدلفين في معظم وصفات الأطعمة القروسطية. وتطلبت تلك الوصفات في الغالب مكونات مكلفة، مما يبين أن لحم الدلفين لم يكن معداً للفقراء. وفيما يلي وصفة إنجليزية، بتوابل آسيوية باذخة، من كتاب يرجع إلى تاريخ ما بين القرنين الرابع عشر والخامس عشر، ولربما عادت الوصفة إلى أزمنة أبكر.

الدلفين المُبهر

خذ قطعة من الدلفين. أزل جلدها. قطعها إلى شرائح بحجم الإصبع

أو أقل. خذ الخبز المغمس بالنبيذ. رش مسحوق القرفة والبهار. اغلها.

تكهها بالزنجبيل والخل والملح.

خصص لحم الحيتان الطري للأثرياء، واعتبر لسانه طعاماً شديداً الرفاهة. ولقد قدر لحم اللسان المملح من أي نوع، ولكن السنة الحيتان حازت منزلة خاصة. وأعطى الفقراء، الكراسبوا، الذي سمي أيضاً كراسبواكس أو غرابوا. وصنع من شرائح اللحم المدهن في الحوت، التي تملح كالقديد. وتسمى بالفرنسية أحياناً «لارد دو كريم»، التي يمكن ترجمتها بـ «دهن حوت

ملح لأيام الجمعة

الصوم الكبير، لأنها من الأطعمة الرئيسية التي اعتمد عليها المزارعون في فترة الصوم الكبير، عندما تحظر اللحوم. وحتى بعد طهوه ليوم كامل، يبقى الكراسبواكس صلبا. وأكل مع البازلاء، أي بالطريقة نفسها التي أكل بها الأثرياء لسان الحوت المملح. وأيّا كانت الحال، دفع تجار نهر الرون رسوما عالية عند عبورهم جسر لندن لبيع الكراسبواكس للإنجليز. ولم يكن ذلك آخر طعام لفلاحي فرنسا يباع باعتباره أكلة مرهقة معدة لأثرياء الإنجليز.

وفي العام ١٣٩٢، نشر ثري باريسى معين، لم يعد اسمه معروفا، كتابا ضخما ضمنه تعليمات إلى زوجته ذات الخمسة عشر ربيعا عن إدارة شؤون المنزل. ويمطي الكتاب، الذي يعرف باسم «لا ميسناجيه دو باريس»، الوصفة التالية:

«كراسبواكس. إله لحم الحوت المملح. يجب تقطيعه شرائح ثم طهوه

في الماء. يقدم مع البازلاء».

وفي ذلك الوقت، جففت البازلاء وطهيت كما نفعل بالفاصوليا اليوم، لذا يشبه ذلك الطبق الفاصوليا مع لحم الخنزير.

«وفي أيام حظر اللحم، تُطهى البازلاء. ويجدر تناولها مع بصل مطهى

في القدر لوقت مماثل لفترة طهوه البازلاء، تماما كما نفعل مع اللحم.

ويطهى اللard في قدر منفصل. ويضاف إليه البازلاء. بالطريقة نفسها، في

أيام حظر اللحم، توضع البازلاء في قدر سخار على النار. ويغلى البصل

المقطع رقيقا في قدر آخر. وعندما يستوي الكل، اقلي البصل، ثم ضمي

نصفه مع البازلاء، ونصفه في طبق خاص مع الملح. وفي أيام الصوم

الكبير، استعملي الكراسبواكس كما تستعملين اللard في الأيام العادية».

(لو ميسناجيه دو باريس، ١٣٩٢).

وفي القرن السابع، بنى الباسكيون أبراج حجر في النقاط العالية المطلة على سواحلهم، وما زالت آثار الشين منها شاخصة إلى الآن. ومن تلك الأبراج، رصدوا الحيتان. وما أن يرى الراصد حوتا يشق بجده الأسود اللامع مياه المحيط، حتى يطلق مجموعة من الصيحات المشفرة، التي تدل الصيادين على مكان الحوت وحجمه. وبصمت، يهرع طاقم من خمسة مجذفين وقبطان ورامي رمح على أمل أخذ العملاق البحري على حين غرة. وأحاط الباسكيون الذين اشتهروا دائما بالقوة البدنية، رماة الرماح بالأساطير. وهولوا صورة الرجال الذين يقدرّون على غرس رمح في عمق العملاق النائم.

تاريخ الملح في العالم

ومع حلول القرن التاسع، عندما كانت تجارة الحيتان شغل الباسكيين الشاغل، وصل غاز لم يكن متوقفاً: قبائل الفايكنغ. وأطلق الاسم على الإسكندنافية الذين تركوا موطنهم سعياً وراء ثروة التجارة. ويعني الاسم باللغة النوردية القديمة «المفارد». لم يكن لديهم نقاط ارتكاز، مثل جنوا أو البندقية، ولم يعطهم موطنهم الشمالي سوى النزح اليسير من التجارة. ولو كان لديهم مصدر للملح، فلربما استعملوه في تمليح اللحوم مثلما فعل السالت، أو الأسماك، على غرار الفينيقيين. لكن من دون ملح، فإن الأسماك واللحوم تفسد بسرعة، وتمثل كل ما حازه الفايكنغ للتجارة بالأدوات المصنوعة من أنياب الفظ (حيوان شبيه بالفمعة) وقرون الوعل. وفي خضم بحثهم عن سلعة تجارية، أغاروا على المدن الساحلية في شمال أوروبا، وخطفوا الناس ليبيعهم عبداً. ولذا يظل ذكرهم مقروناً بالوحشية.

وفي المقابل، كانوا أقواماً مبتكرين، وبناء سفن بارعين، وبحارة مهرة، وتجاراً حاذقين. وبادلوا أسراهم بالفضة، والحرير، وأواني الزجاج، وكماليات أخرى ساهمت في تغيير نمط حياة الأرستقراطية في إسكندنافيا. ويفضل سفنهم السريعة، أغاروا على سواحل فرنسا وإنجلترا. وبدءاً من العام ٨٤٥، تحولت تلك الغارات إلى حملات ضمت مجموعات كبيرة من الجند. وبسط الفايكنغ سطوتهم على مقربة من نهري اللوار والتايمز. واستعملوها للإغارة والتجارة. وتاجروا مع روسيا والقسطنطينية والشرق الأوسط. ودفعت المدن الأوروبية الكبرى، مثل لندن وباريس، أموالاً لكي يتركها الفايكنغ تمشياً بسلام. وفي القرن التاسع، بسط الفايكنغ نفوذهم عبر نهر الأدور على الحدود الشمالية للباسك، ولا تظهر المدونات أنهم علموا الباسكيين صناعة السفن، والحال أن الفايكنغ صنعوا سفناً أفضل، لأنهم بنوا هيكلها من ألواح متداخلة. والمعلوم أن الباسكيين بنوا سفناً مماثلة في تلك الفترة عينها، بل سرعان ما اشتبهوا كأفضل بنائين للسفن في أوروبا.

ومع سفنهم الجديدة، المتينة والقادرة على الإبحار لمسافات طويلة بحمولة ضخمة، لم يمد الباسكيون مقيديين بالصيد الشتوي للحيتان في موطنهم خليج باسكاي. فلقد حملوا قوارب التجديف على سفنهم، وأبحروا لأكثر من ألف ميل. ومع حلول العام ٨٧٥، أي بعد جيل واحد من حلول الفايكنغ بين ظهرانيهم، استطاع الباسكيون الإبحار لمسافة ٢٥٠٠ كيلومتر، للوصول إلى جزر فارو، حيث يقيم الفايكنغ.

ملح لأيام الجمعة

وهي تلك الشتاءات الباردة في عمق المياه الشمالية، اكتشفوا ما هو أكثر ربحية من صيد الحيتان: سمك القد في الأطلسي. وغالبا ما تصمد هذه الأسماك النعمة، لأن لحمها الأبيض لا يحتوي شحما. إن الشحم يقاوم الملح، ويبطئ من توغله في السمكة. ولهذا السبب، يتمين ضغط السمك المدهن في البراميل، بعد تملیحه. وفي المقابل، يمكن حفظ القد بمجرد وضعه في الملح. ومن غير الممكن أيضا تمريض السمك المدهن للهواء أثناء تملیحه، لأن شحمه يصبح زنخا. فيما يمكن تجفيف القد، وما يشبهه من أسماك الحدوق والأبيض، في الهواء قبل تملیحه، مما يسهل عملية تملیحه، مقارنة بالأنشوفة والرنكة.

هل أخبر الفايكنغ الباسكيين عن القد أو حتى باعوه لهم؟ خَبَر الفايكنغ القد جيدا في المياه الإسكندنافية. وبعد أقل من قرن على ظهورهم في الأدور، استقرت مجموعة من الفايكنغ في جزيرة آيسلندا، ثم انتقلت إلى غرينلاند، ومنها إلى نيوزهولندا (أمريكا الشمالية)، بعد ذلك بألف سنة. وأينما ذهبوا، اصطادوا القد، وجففوه في الرياح القطبية. وبمجرد إدراكهم أن القد المجفف يمثل سلعة مهمة للمبادلات التجارية، شادوا ورشا لتجفيفه في آيسلندا، تمهيدا لتصديره.

لقد أمضى الباسكيون قرونا محاطين بالإمبراطورية الرومانية، حيث السمك المالح طعام شائع. وربما دفعهم ذلك إلى التفكير في تملیح لحم الحيتان، ثم شرعوا في تملیح القد، انفتحت امامهم سوق هائلة. لقد اعتاد العالم الروماني أكل السمك المالح، ثم أتاه الباسك بسمك مملح من نوع جديد، بلحم أكثر بياضا ورشاقة، رأى فيه الكثيرون بديلا أفضل مما اعتادوا أكله من أسماك كالحة ومدهنة، تأتيهم من البحر المتوسط. ولأنه خال من الدهن، ويجفف في الهواء ويملح بسهولة فيغدو يابسا كالأواح الحطب، وُضِع القد في العربات ونقلته الطرقات، حتى في المناخ المتوسطي الدافئ، إنه أفضل من الكراسبواكس، ويسعر مماثل. وقد أجازت الكنيسة أكله في الأيام الدينية، لأنه سمك. ومن رغب في أطباق أكثر غنى، لم يحتاج إلا إلى مكونات غنية لتكتمته.

ترأس غليوم تيرل، الذي يعرف أيضا باسم تايفان، طاقم طهاة الملك الفرنسي شارل الخامس. وعرف مليكة على الملصوف. وبحسب تقاليد الطهاة الفرنسيين، عمل منذ طفولته في مطبخ ملكي في النورماندي، مساعدا في تشغيل الكور، وهي تقليب أسفدة المشاوي الكبيرة، وهي تحريك السلاسل الحديد التي تنقل القطع الكبيرة من الخزين. وتضمن عمله، كصبي متدرب،

تاريخ الملح في العالم

تليين اللحم الملح الذي يعتبر من المهارات الأساسية للطباخ المحترف. ويعني اسم تايفان «الشرائح»، خصوصا الشرائح الصغيرة المتحرك في مقدم السفينة. وعثر على أربع نسخ مختلفة من مؤلفه «لو فياندييه»، الذي ضمنه وصفات كثيرة. وتحمل كلها تواريخ غير مؤكدة. وبما أن تايفان عمل بين العامين ١٣٢٠ و١٣٩٥، وأن الكتاب ضم وصفاته، لذا يعتقد أن «لو فياندييه» سابق على «لاميسناجييه دو باريس»، مما يجعله أقدم كتاب طهو فرنسي معروف.

وهي لو فياندييه، كتب تايفان أن «سمك القد الملح يؤكل مع صلصة الخردل أو تسكب الزبدة المذابة الطازجة عليه». واستعار كتاب لاميسناجييه دو باريس، الوصف عينه، لكنه أضاف نصيحة ما زالت صالحة إلى الآن: «إن القد المنقوع لفترة وجيزة مالح جدا، والذي نقع طويلا لا يصلح. لذا يجب العمل عليه فور شرائه، وتعديل ملوحته، وتذوقه قليلا».

اقترح روبرت ماي، وهو ملكي عاش في القرن السابع عشر المضطرب في إنجلترا، استعمال سمك القد في صنع الفطيرة.

بعد غلي القد المملح، يُزال الجلد والمظم منه. ويفرم مع بعض التفاح، وينكه بجوز الطيب والقرفة والزنجبيل والبهار وحبوب الكراوية والكشمش والزبيب المصروم وماء الورد وقشر الحامض المصروم والسكر وقطع التمر والخبث الأبيض وخل التفاح والزبدة. أملا بها فطيرتك. واخبزها. ثم لجمها.

(روبرت ماي، الطباخ المحترف، ١٦٨٥).

لا يتوافر سمك القد إلا في المياه الشمالية لأوروبا، لكن تملিحه أدى إلى دخوله معظم مطابخ تلك القارة، وخصوصا جنوبها حيث يفيب القد الطازج. وتحمس الكاتالانيون للقد المملح، وجلبوه إلى جنوب إيطاليا حين استولوا على نابولي في العام ١٤٤٣، وتظهر الوصفة التالية في أقدم كتاب طهو كتب باللهجة النابوليانية:

القد المملح مقليا

اختر القد الكبير ذا الجلد الأسود، لأنه الأكثر تمليحا. انقعها جيدا. ضع زيتا ويصلا مصروما في مقلاة وسخنهما جيدا إلى حين تحول اللون إلى الأسود. اصف قليلا من الماء والزبيب وحبوب الصنوبر والبقدونس المصروم. قلبها في الزيت. عندما تنضج، اصف القد. إذا طبخت في موسم الطماطم، يمكنك إضافتها إلى المكونات السابقة، مع الانتباه إلى تسخينها جيدا.

(ايوليتو كاهالكنتي، ١٧٨٥ - ١٨٦٠، الطبخ المنزلي باللهجة النابوليانية).

ملح لأيام الجمعة

سمعت كل أمم شمال أوروبا المهتمة بالصيد البحري إلى المشاركة في سوق القد الصاعد والمريح، كان لديهم القد، واحتاجوا إلى الملح. وربما لعب الفايكنغ دورا في حل هذه المشكلة أيضا، فقد مثلت جزيرة نوارموتيه أولى قواعد الفايكنغ في منطقة اللوار الفرنسية. ويتألف ثلث هذه الجزيرة الضيقة والطويلة، التي لا تبعد كثيرا عن الأرض الفرنسية عند مصب اللوار، من سيخات طبيعية، تمتلئ بالماء مع المد المتكرر دوريا، مما يجدد ما تحتويه من مياه البحر. وقد اتقن الفايكنغ استخراج الملح بتبخير مياه البحر بواسطة الشمس، وعثر على آثار عن استخدامهم تلك الطريقة، في النورماندي. ولكن القلنس الشمالي جعل تلك الطريقة غير مجدية، بفضل كثرة المطر وعدم سطوع الشمس لفترات كافية. ولا يعرف بالتحديد، متى شرعت جزيرة نوارموتيه في بناء نظام لاستخراج الملح، باستخدام سلسلة من البرك السطحية. وامتد النظام عينه إلى مستنقعات بورنييف وغيراند وجزيرة ايل دو ريه، التي تبعد نحو مائة كيلومتر إلى الجنوب. وكما الحال بالنسبة إلى نقلهم خبراتهم في بناء السفن إلى الياباسكين، لا توجد وثائق تثبت أن الفايكنغ علموا تقنيات بناء برك اصطناعية لاستخراج الملح. وفي المقابل، يعرف أن قدمهم ترافق مع زيادة كبيرة في إنتاج الملح، وأن نظام البرك انتشر في وقت ما من القرن التاسع أو العاشر، وأن الفايكنغ أشرفوا على بناء أنظمة مشابهة لاستخراج الملح في جنوب إسبانيا. ولأن غيراند تقع في المنطقة السالتيه من بريتاني، رفض مؤرخوها، بسبب انحيازهم القومي، نظرية التعلم من الفايكنغ. وفضلوا القول إن السالت وصلوا إلى ذلك النظام بأنفسهم، الأمر الذي يحتمل أن يكون صحيحا أيضا. وأما الشيء الأكثر تأكيدا، فهو أن الفايكنغ باعوا ملح هذه المنطقة إلى دول بحر البلطيق وشمال أوروبا، وترافق ذلك مع شقهم أهم طرق الملح في أواخر القرون الوسطى وبداية عصر النهضة.

ومع إدراك الأوروبيين لأهمية نظام البرك في استخراج الملح، صارت منطقة خليج بورنييف، في شبه جزيرة بريتاني، مركزا رائدا لتلك الصناعة. فقد شكل ذلك الخليج أقصى نقطة في شمال أوروبا يصلح مناخها لاستخراج الملح بالتبخير الشمسي. وكذلك، فإن الساحل الأطلسي للخليج ازدهر اقتصاديا، بسبب القد، متصلا مع النهر الذي يضم جزيرة لاستخراج الملح. وباتت غيراند في القسم الشمالي لمصب نهر اللوار، وبورنييف في القسم الجنوبي، إضافة إلى جزيرة نوارموتيه، مناطق رئيسية لصناعة الملح.

تاريخ الملح في العالم

استقرت مجموعة من الفايكنغ في جزيرة آيسلندا، مكونة شعبها، وبقيت مجموعة أخرى في جزر فارو، وأعطى القسم الأساسي من الفايكنغ أراضي في حوض السين، متعهدين حماية باريس، واستقروا في شمال فرنسا. وخلال قرن، أتقنوا اللغة الفرنسية، وعرفوا باسم النورمانديين، وسرعان ما اختفى الفايكنغ.

في تلك الأثناء، أبحرت سفن الباسكيين الضخمة وقد حملت ملحاً، لتعود ممتلئة بالقد. لقد هيمنوا على سوق القد الملح، بمثل ما فعلوا بالنسبة إلى سوق الحيتان، ووظفوا خبراتهم مع الحوت، ليزيدوا من كفاءة صيدهم القد، لقد كانوا بحارة أكفاء. وحملوا سفنهم الضخمة بقوارب صيد صغيرة، أنزلوها في المياه البعيدة حيث يتوافر القد، وصار ذلك أسلوباً معتمداً في أوروبا كلها. واستمر حتى خمسينيات القرن العشرين، عندما حول بعض البريطانيين والبرتغاليين أساطيل صيدهم إلى السفن ذات المحركات، المزودة بشبكات للمسحب.

لقد اصطاد آخرون، غير الباسكيين، القد في القرون الوسطى، وشمل ذلك صيادي الجزر البريطانية وإسكندنافيا وهولندا وبريتاني والقسم الأطلسي من فرنسا. لكن الباسكيين وحدهم عادوا بالصيد الوفير من القد، وشك البريطانيون بأن الباسكيين عثروا على جزيرة للقد في مياه المحيط. وفي مطلع القرن الخامس عشر، شاهد أهالي آيسلندا سفن الباسك تمخر البحر صوب الغرب، متجاوزة جزيرتهم.

هل وصل الباسكيون إلى أميركا قبل رحلة جون كابوت في العام ١٤٩٧، وقبل عصر الاكتشافات الكبرى؟ خلال القرن الخامس عشر، ساد ذلك الاعتقاد لدى معظم دول صيد القد في أوروبا. ونظراً إلى غياب الدليل المادي، شكك كثير من المؤرخين في هذه النظرية، مثلما شككوا في وصول الفايكنغ إلى أميركا أيضاً. وفي العام ١٩٦١، عُثر على بقايا ثماني سفن للفايكنغ، يرجع تاريخ بنائها إلى بداية القرن الثاني للميلاد، في نيوفاوندلاند، في منطقة تدعى لانس أو ميدو. وفي العام ١٩٧٦، اكتشفت آثار قاعدة بامكية لصيد الحيتان في ساحل لابرادور الأميركي، لكنها ترجع إلى العام ١٥٢٠. وكما الحال مع رحلة ماركو بولو إلى الصين، فمن غير المستبعد وصول الباسكيين إلى شمال أميركا قبل كولومبوس.

ملح لأهام الجصة

يُبقِي الصيادون مناطق عشورهم على الأسماك سرا، وحافظ الباسكيون على سرهم، وربما هذا الآخرون حذوهم. وتشير بعض الدلائل إلى وصول حملة بريطانية لصيد القد إلى أمريكا الشمالية قبل رحلة كابوت بأكثر من ١٥ عاما، ويعتقد البرتغاليون كذلك أن صيادهم وصلوا أمريكا قبل كابوت. وفي الوقت نفسه، أنهمك المستكشفون في إعلان اكتشافاتهم. وروجوا أن سمك القد في أمريكا الشمالية أكثر من أي شيء رآته عيون الأوروبيين. أرسل رايونديو دي سونسينو، مبعوث دوق ميلانو إلى لندن، رسالة إلى دوقه يذكر فيها أن أحد بحارة كابوت وصف له كيف أنهم أنزلوا السلال على جنبات السفينة، وغرّوها سمك القد.

وبعد رحلة كابوت، تتالت حملات الصيد الكبرى، انطلاقا من مرفأ بريستول، سان - مالو في شبه جزيرة بريتاني، لاروشيل على الساحل الأطلسي لفرنسا، مرفأ لاکورونا في غاليسيا السالتيّة، ومن مرفأ البرتغال. وتضاف إليها مرفأ الصيد في الباسك، التي احترفت صيد القد والحيتان، مثل بايونيه، بياريتز، غوثاري، سان - جان - دو - لوز، وهوندايي على الجانب الفرنسي. وكذلك فيونتيراييا، زاروتز، غوتاريا، موتريكو، أونداروا وبيرميو على الجانب الإسباني. وعلى متن كل من مئات السفن التي احتضنتها تلك المرفأ، تسنم «سيّد للملح» رتبة ضابط متقدم، وتمين عليه اتخاذ القرارات الصعبة عن الكميات المناسبة من التجفيف والتملح في كل رحلة، فكل زيادة أو نقصان يمكن أن تفسد مهمة الصيد.

في القرون الوسطى، استخدم الملح في صناعات عدة، إضافة إلى استعماله في حفظ الأطعمة. فقد استخدم في تمليح الجلود، تنظيف المدافن، تلميع الأنابيب، تلميع الأواني الفخارية. واستخدم دواءً لشكايات عدة تتراوح بين أوجاع الأسنان واضطرابات الممّدة و «ثقل الرأس». وأدى انفجار صناعة تمليح القد، بعد رحلة كابوت، إلى تصاعد كبير في الحاجة إلى الملح البحري، الذي ظن أنه وحده المناسب لتمليح الأسماك.

بالنسبة إلى البرتغاليين، عنت تجارة القد سنوات من النمو للصيد وصناعة الملح. وقد بنيت لشبونة على خليج واسع ذي مدخل ضيق. وشكلت أفييرو، المشادة على مستنقعات في مدخل ذلك الخليج، مكانا مثاليا لاستخراج الملح، وقادت صناعة استخراج الملح في البرتغال منذ القرن

تاريخ الملح في العالم

العاشر. ومع تنامي الطلب، أنشئت ورش الملح في سيتوبال، جنوب العاصمة لشبونة. وسرعان ما صارت المصدر الأساسي للملح في تلك البلاد، ونال ملحها شهرته أوروبا بسبب جفاف بلوراته البيض الكبيرة، واعتبر مثاليا لتعليح الأسماك والجبن.

وقبل ثورة القند في القرن السادس عشر، كانت لاروشيل مرفأ صغيرا، لأنها لا تتصل بأي نهر. وفجأة، صارت المرفأ الأوروبي الأول في الصيد، بسبب موقعها على الأطلسي، وقربها من ورش الملح في ايل دو ريه. وبين رحلة كابوت في العام ١٤٩٧ والعام ١٥٥٠، تظهر المدونات أن ١٢٨ حملة صيد من أوروبا إلى نيوفاوند لاند، انطلق أكثر من نصفها من لاروشيل، بعد أن حُمّلت ملحا من ايل دو ريه.

وحازت مرفأ بريتاني ميزة امتلاكها للملح، فقد فُرِضت ضريبة ثقيلة على الملح في فرنسا. وفي المقابل، ولأجل اجتذاب دوقية بريتاني للملكة الفرنسية، أعفيت الدوقية من تلك الضريبة، التي سميت غابيل. ولم تبعد مرفأ بريتاني الأطلسية الشمالية كثيرا عن ورش الملح في غيراند ونوارموتيه وبورنييف.

امتلك الشماليون سمك القند، لكنهم اهتقروا إلى الملح. وحاز الجنوبيون الملح، ولم يكن لديهم قند، ولم يكن لدى الباسكيين أي من هذين الشيتين. وفي القرن الثالث عشر، تفاوضوا بشأن خبراتهم في بناء السفن، مع مصدر مستقل للملح، فقد بنوا لجنوا سفنا ضخمة قوية، مقابل إمدادها لهم بالملح من جزيرة ايبيزا.

وافتقرت إنجلترا، صاحبة الأسطول البحري القوي والصيادين الطموحين، إلى الملح البحري. وعلى ساحل القناة الإنجليزية (المانش)، أنتج الملح البحري بقسل رمال الشاطئ، ثم غلي الماء وتبخيره. وكلفت هذه الطريقة أكثر بكثير من تبخير مياه البحر بواسطة أشعة الشمس. «إن الملح الصخري والملح الأبيض الذي تصنعه إنجلترا، هما أقل جودة من نظيرهما ملح الخليج المستورد من فرنسا، خصوصا في استخدامات مثل تعليح الأسماك». ذلك ما كتبه ويليام براونريخ، وهو طبيب إنجليزي، في العام ١٧٤٨، في كتابه «هن صنع الملح العادي». وتشير تسمية «ملح الخليج» إلى ذلك الذي يستخرج بنظام البرك والتبخير بأشعة الشمس، الذي استوردته إنجلترا من خليج بورنييف،

ملح لأيام الجمعة

والذي يسميه الألمان إيسالز. ساد الساحل الممتد بين غيراند وإيل دو ريه، صناعة الملح إلى حد أنه بات اسما للملح الذي يستخرج بنظام البرك والشمس. وثمة أملاح أفضل منه، فقد صنع الشماليون الملح بغلي نسيج النباتات المتحلل في الماء. وأصفى منه وأشد نقاء ملح أهل الجنوب، مثل ما صنفته سيتوبال. وكثيرا ما وصف ملح الخليج الفرنسي بأنه رمادي، وحتى أسود وأحيانا أخضر. ولكنه كان دانيا وغير مكلف ومتوافر بعباته الكبيرة، خصوصا بالنسبة إلى شمال أوروبا. وفي منازل الأثرياء، استعمل ملح الخليج للمطبخ. وهمد الملح الأبيض، الأعلى ثمنا، على الموايد. واشترت الأسر المتوسطة ملح الخليج الرخيص، وأذابته نقيما يُفلى للحصول على ملح أكثر نقاء ليقدّم على المائدة. ويعطي لا ميسناجيه دو باريس وصفة مماثلة للحصول على «ملح أبيض».

ثمة مجتمعات متشابهة على سواحل الأطلسي، هي من الأمكنة السالتيّة القليلة التي نجت من الرومنة. ويتشابه جنوب ويلز مع مدن جنوب بريتاني، بمسطحاتها الموحلة بفعل أثر المد، ومستنقعاتها المملوءة بالبقنوات غير المتوقفة وبالبرك. ووصف الشاعر دايلان توماس، من جنوب ويلز، موطنه به الأرض المغلفة بالماء، مما يصلح أيضا في وصف غيراند التي تتوسط أرضا مساحتها ١٠٠ الف أكر (كل أكر يساوي ٤ آلاف متر مربع) تتصل بفنحة نسيقة مع الأطلسي. وتصل قوة المد إلى حد أن مدينة مثل إسكوبلاك أغرقها المد في القرن الرابع عشر. وبعد تلك الحادثة، حرص منتجو الملح على بناء جدار بطول ٢٨ كيلومترا ليفصل البحر عن المستنقعات، ويمنع الجدار غرق : : الف أكر من برك الملح، ولا يزال شاخصا إلى اليوم. وفي هذه البقعة، سمي عامل الملح بالوديه، التي تعني حرفيا العامل في المستنق.

وتشق أراضي المد، وتسمى تريست، فثانان تتصلان ببقنوات أصغر تتصل دورها مع نظام معقد من ورش الملح الصغيرة والكبيرة. ويفضح البالودييه المجال للماء، فتدخل إلى بركة مازة بسلسلة من الصمامات في سدود خشبا، ويحدد مستوى الماء علو الفتحات غير المسدودة. ويحمل البالودييه مجرفة خشب لكشط البلورات، ويركها في الحواجز الرملية على جانبي البرك، وتترك الأكوام لتجف، تحمل على عربات لنقل الخشب. وتقتضي هذه الصنعة الدقة، لأن تعكير الوحل البرك يغير لون الملح إلى الأسود. وفي الأمسية التي تهب فيها رياح جافة،

تاريخ الملح في العالم

تتكون البلورات على سطح الماء، وتلمها النسوة باستخدام عصي طويلة تنتهي بعوارض مسطحة. تسمى تلك البلورات فليبير دو سال (زهرة الملح). كان ذلك عملاً للنساء، لأن بلورات فليبير دو سال خفيفة، ولأن الأمر يستلزم لسة أنثوية ناعمة في اقتطافها من سطح البرك. وعلى رغم ذلك، فإنهن حملن ذلك المحصول على رؤوسهن في سلال تتسع كل منها لأربعين كيلوغراماً.

إن أهل بريتاني سالتيون يتحدثون لفة مشتقة من لفة فيرسانجيتوركس، وتحدث البالدويه تلك اللفة إلى عشرينيات القرن العشرين. وقد اشتق اسم غيراند من الاسم البريتاني غوين-ران، ومعناه «البلد الأبيض». وتضمنت أسماء القرى الأخرى بوول غوين، «المرقا الأبيض»، وبيورشا باز، التي تعرف بالفرنسية باسم لو بورج دو باتز، وتعني «المكان البادي للميان». لأنها كانت على الجانب الآخر من مستنقع الملح، وعلى جانبيه، تقامت قرى بطرق متعرجة، وبيوت حجرية من طابقين أو ثلاثة تعلوها أسقف حادة.

حوّل صنّاع الملح السبخات المشبية، التي يعيش فيها مالك الحزين بساقيه الطويلتين والبلشون الأبيض، إلى برك لاستخراج البلورات البيض، وتصنع السبخات متاهة مضللة، بفضل الأعشاب الطويلة والمياه الضامة القيعان. وكما حال البحارة، يسترشد البالدويه هناك طريقه اعتماداً على نقاط ثابتة مثل الكنائس. وبذا، زادت أهمية كنيسة سان-غينوليه ذات الحجارة السود هي لو بورج دو باتز، ببرجها الذي يشبه منئذنة مغربية، وسميت على اسم شفيع البالدويه. وهي مطلع القرن السابع عشر، أضيف ذلك البرج، وعلوه ٥٥ متراً، إلى الكنيسة المشادة في القرن الخامس عشر، ليدل البحارة على المدخل الممتد من المستنقع إلى نهر اللوار.

وفي العام ١٥٥٧، وصلت ١٢٠٠ سفينة محملة ملحاً من موانئ أوروبية أخرى، إلى لو كروازيك، الميناء القاسي على مدخل التلاقي بين منطقة المستنقع والبحر. وغالباً ما يفوق عدد السفن فيه أعداد حجارة المنازل في الشوارع القليلة لذلك المرقا. فبينما أصبحت لا روشيل مرقا فرنساً الرائد في القند، صار لو كروازيك صار ثاني أهم مرقا فرنسي على الأطلسي، بعد بوردو، واعتمد عمله على تجارة الملح، وما يرافقها من بضائع أخرى. ولقد اشترى البريطانيون والهولنديون والدنماركيون ملح خليج فرنسا. وحتى الإسبان، فإنهم اشترؤا ملح الخليج لمصائدهم في شمال أيبيريا، مثل لاکورونا.

ملح الأيام الجمعة

تاجر الأيرلنديون، بدءا من القرون الوسطى. بالملح في لو كروازيك، واشتروه لتلميح الرنكة والسلمون والزبدة والجلد، وخصوصا لحوم الأبقار والخنازير. وغالبا ما شحن الملح إلى مرها كورك أو ووترفورد، وقدرت أوروبا ما صنّفوه من قديد لحم الأبقار لأنه لا يفسد، ويعتبر الشكل الأولي لما يعرف رامنا بالكورند بيف الأيرلندي. وشحنه الفرنسيون من ميناء برست وغيرها من الموانئ في بريطانيا، إلى مستعمرات السكر الجديدة في الكاريبي، باعتباره طعاما رخيصا وغنيا بالبروتين للعبيد، وحل محله لاحقا القند الإنجليزي المملح، باعتباره أرخص سعرا. وسافر الكورند بيف الأيرلندي أبعد من ذلك، إذ اعتمده الأسطول البريطاني الحربي تموينا. ونافسه في ذلك أيضا، القند المملح.

وصار الكورند بيف الأيرلندي طعاما أساسيا في جزر المحيط الهادي التي زارها الأسطول البريطاني، حيث سمي كيغ. وتناست تلك الجزر مع صناعة استخراج الملح، خصوصا جزر هلاوي، فقد درج أهلها على صنع الملح المنزلي بتجفيف صخر على هيئة أطباق عميقة، وتجفف أشعة الشمس المياه المتجمعة فيها. وتعلموا بسرعة حفر برك التجفيف، وطوروا تجارة من خلال إمدادهم سفن الأسطول الإنجليزي والفرنسي، ولاحقا الأميركي، بالأطعمة المملحة مثل الكورند بيف، الذي صار جزءا من طعامهم أيضا. ووصف ريتشارد هنري دانا، وهو خريج من هارفرد أبحر مع أسطول تجاري أمريكي في ثلاثينيات القرن التاسع عشر، اللحم البقري المملح الفطير الذي يضطر البحارة إلى تناوله، وراجت أوصافه بعد أن نشرها في كتاب بعنوان «سنتان أمام الصاري»، مبينا الظروف المؤلمة التي يعانيها البحارة. وقد سما ذلك الكورند بيف «زبالة الملح»، على سبيل التضمي.

لقد أعطى بريطانيو القرن السابع عشر الكورند بيف اسمه، واستعملوا لفظه «كورن» (تعني ذرة، وتشير إلى القطع الصغيرة) للإشارة إلى الملح. وأسأوا بأكثر من مجرد التسمية، عندما شرعوا في تعليبه في أميركا الجنوبية، وتابع الأيرلنديون إنتاجه. وظل طبعا احتفاليا يقدم مع الملفوف (الكرنب) في الميلاد والنصح وعيد القديس باتريك: (الأعياد المهمة الثلاثة في أيرلندا).

وتظهر الوصفة التالية التي كتبها المحرر النسائي في «أيرلندا تايمز» في العام ١٩٦٨، مدى اهتمام الأيرلنديين بالكورند بيف. وتحرص الكاتبة على إانة الالتباس بينه وبين النسخة الانجليزية بتسمية الأخيرة لحم البقر المبهّر. «دي ربما كان أقرب إلى الاسم الأصلي».

تاريخ الملح في العالم

استعمل المكونات التالية في تهيير قطعة بوزن ٦ باوندات،

٣ أوراق غار

ملعقة كبش قرنفل

٦ قطع من خشب جوزة الطيب

ملعقة ممسوحة من البهار

فص ثوم

ملعقة شاي من خليط البهار

ملعقة شاي مملوءة من الملح الصخري

باوند من الملح الخشن

لطبخ اللحم يلزمك،

٦ باوندات من لحم البقر مع عظامه

٣ جزرات مقطعة شرائح

نصف لتر من بييرة المرة

٣ بصلات مقرومة

قبضة من الأضباب المطيبة

ملعقة كبش القرنفل

ملعقة بهارات مخلطة

ادعك كل المكونات الجافة ثم اطحنها مع ورق الغار والثوم. ضع

اللحم في وعاء فخار كبير او في طبق زجاج عميق، ثم ادعك الكل جيدا .

يجب تكرار ذلك يوميا على مدار الاسبوع، مع الحرص على تقليب اللحم

راسا على عقب مرتين، ثم امسل اللحم وضعه في القالب الذي تختاره.

انثر عليه ملعقة من البهار المخلط وكبش القرنفل. انقله الى وعاء عميق

في اسفله طبقة من الخضار المقطعة. غطه بالماء الدافئ. ثبت لغطاء

الوعاء. اتركه ليطهى على نار هائلة لمدة ٥ ساعات. اضف البييرة المرة في

الساعة الأخيرة.

يمكن اكله ساخنا او باردا - ويقدم باردا في الميلاد، في سرائح. وفي تلك

الحال. يرفع اللحم من الماء، ويضغظ بين طبقين، مع وضع وزن في الأعلى.

(تيودورا فتسفبيون، طعم ايرلندا، ١٩٦٨).

ملح لليام الجمعة

نظر البريطانيون إلى الملح من وجهة إستراتيجية، لأن القدر الملح والكورندينيف باتا من أطعمة الأسطول البريطاني الحربي، وينطبق الوصف نفسه على فرنسا. وفي القرن الرابع عشر، اشتملت التحضيرات الأساسية للحرب في دول شمال أوروبا على شراء كميات كبيرة من الملح، والشروع في تمليح اللحم والسلمك. وفي العام ١٣٤٥، استهل كونت هولندا حملته الحربية على الفريزيانيين بأن أمر بتمليح ٧٣٤٢ حمولة من صيد القدر. وذكر الكاهن السويدي أولايوس ماغنوس، في كتابه «في وصف شعوب الشمال ١٥٥٥»، أن المؤن اللازمة للسمود في وجه حصار طويل، تتمثل في الرنكة والأنقليس والشبوط والقدر، شرط تمليحها.

وتخصصت منطقة غيراند في السلمك الملح، بما فيه سمك النازلي والورنك (سمك مفلطح) والبوري والأنقليس. وفي موسمه، خلال شهري مايو ويونيو، تؤكل أسماك السردين الصغيرة طازجة. وفي بقية العام، يوضع السردين الكبير في طبقة من الملح لمدة ١٢ يوما، ثم يغسل بماء البحر ويوضع في البراميل، وتتقب البراميل من الأسفل. ويثبت في الأعلى غطاء يرتكز عليه عمود خشب من جهة، ويوازنه صخرة من الناحية الثانية، وتخرج المصارة من الثقب السفلي. وبعد أيام، تضاف طبقة جديدة من السردين. وخلال أسبوعين من تكرار العملية نفسها، يمتلئ البرميل إلى آخره.

وملحت أسماك أخرى، وخصوصا لأجل الصوم الكبير، بما فيها الماكاريل والأنقليس والسلمون. وفي ما يلي وصفة للسلمك الأبيض، سليل السمك، وأخرى للأنقليس.

دعها تمت في الملح. اتركها ثلاثة أيام ليلا ليها. اغسلها في ماء حار. قطعها شرائح. اطهها في الماء مع بصل أخضر. إذا أردت أن تملحها بسرعة، نظف جوفها. قطعها شرائح. ملحها بدعكها جيدا بملح خشن.

(لو ميسناجيه دو باريس. ١٣٩٤).

خذ الأنقليس والملح واخلطه ليصبح طريا. شقه. اخلطه على نار هادئة اقله ليصبح بنيا. قدمه في وعاء نظيف مع بصلتين سلقنا قبل تجميرهما جيدا. قدمه مع الخردل.

(روبرت ماي، الطباخ المحترف. ١٦٨٥).

تاريخ الملح في العالم

لقد امتزج حافز ربحية تمليح القد مع التحسن في تقنيات استخراج الملح من البرك الاصطناعية، مع زيادة إنتاج الملح البحري، وخصوصا في فرنسا. وامتد الأثر نفسه عبر الأطلسي. وأدت زيادة الملح إلى وهرة السمك، وبيات بمستطاع البحارة أن يبقوا أسماكهم في الملح لأيام عدة، بدل أن يهرعوا إلى الأسواق لبيع صيدهم قبل فساد، وخرجت حملات الصيد إلى نيوفاوندلاند من الربيع إلى الخريف. وبفضل الملح، أمكن جلب ثروة البحار الشمالية إلى شعوب أوروبا، ومنعت دلاء القد الملح وبراميل الرنكة المملحة المجاعة عن أجزاء كثيرة من أوروبا، وارتفع نصيب الفرد الأوروبي من الملح، ومعظمه على هيئة سمك مملح، من أربعين غراما في القرن السادس عشر إلى سبعين غراما في القرن الثامن عشر.



8 حلم لأهل شمال أوروبا

في بعض مناطق السويد كان ذلك «الشريد الحلم»، وفي بعضها الآخر فطائر، لكنه صنع بصمت وملح بشدة. وقضت العادات أن تاكل الفتاة ذلك الطعام المملح، من دون أي شراب، قبل ذهابها إلى النوم، لكي ترى عريسها المقبل في حلمها وليعطيه ماء ترتوي به. ولا تتوافر إحصاءات عن عدد الفتيات اللواتي وفقن في استخدام هذا النظام للبحث عن العرس. أما الحلم السويدي بالملح، فإنه موثق. لقد حاز السويديون ثروة من الرنكة، لكنهم افتقروا إلى ما يعلحونها به. لقد تمثل أحد الاستعمالات التجارية للملح في القرنين الثالث عشر والرابع عشر في تمليح الرنكة. وحلت في المرتبة الثانية بعد استخدامه في تمليح القد في الطعام الأوروبي للصوص. وقد سادت الرنكة أسواق القرون الوسطى إلى حد أن باعة السمك في باريس سُموا هارونغيير: باعة الرنكة.

تتتمي هذه الأسماك إلى فصيلة الصابوغة التي تتميز بصفر الحجم، بذيل متشعب وبلحم مدهن، مع وجود زعنفة خلفية واحدة، مثل

• ستمد ازدهار سوق

• سمك الملح في القرون

• سطر على طاعة الفقراء

• اثنين تحريم اللحم في

ام الدينية

المزف

تاريخ الملح في العالم

السردين. وتتمي سمكة الأنشوفة إلى فصيلة غير الصابوغة، ولكنها تتشابه معها. وفي الأزمنة القديمة، عرف أهالي البحر المتوسط سمك الرنكة، ولكن ربما كسمك محفوظ، لأنه جاءهم من بحر الشمال. وسماه الإغريق أليكسيوم، المشتقة من الس أو هالس، كما في لفظة هالشتات، وتعني الملح. لم يتبن أبناء المتوسط الرنكة المملحة أبدا، بمثل ما فعلوه بالنسبة إلى القد المملح، ربما لأنهم حازوا أنواعا أخرى من سمك الصابوغة. ويتصل نجاح الرنكة تجاريا في القرن ١٤ بصمود قوة دول الأطلسي المنتجة لتلك الأسماك، وسيطرتها على الأسواق والتجارة بشكل غير مسبوق. صعدت أمستردام وانتروب إلى مركز الصدارة بين مراهق أوروبا، وتجاوزتا ما امتلكنه جنوا والبندقية من أهمية. وكما صار القد المملح أساسيا بالنسبة إلى أسطولي بريطانيا وفرنسا، فإن السفن الهولندية الحربية والتجارية، مؤنت بالرنكة المملحة.

تختبئ الرنكة في مياه المحيط العميقة شتاء. وتماود الطفو في الربيع، ثم تسيح، آلاف الأميال أحيانا، عائدة صوب أماكن وضع بيوضها وتوالدها. وتحدث هذه الظاهرة في روسيا وإسكندنافيا في بحر البلطيق، وعبر دول بحر الشمال، وهي جنوب فرنسا وشمالها، وعبر الأطلسي من نيوهافنلاند إلى خليج شيسابيك. كتب غولز ميشليه، المؤرخ والشاعر من القرن التاسع عشر، في قصيدته البحر: «لقد صعد عالم بأكمله من الأعماق، مليا نداء الدقه والغريزة والضوء».

ومن خصوصيات اللغة الإنجليزية وصفها الأسماك بأنها تبخر في سكولز (قطمان مائية). وتستعمل في وصف إبحار الرنكة كلمة شولز، التي تعطي المعنى نفسه وتشتق من الجذر الأنجلوساكسوني نفسه أيضا. ويتألف قطع الرنكة (شول) Shoal من آلاف الأسماك الصغيرة، مما يجعلها صيدا وفيرا، إذا حددت أماكنها. وهي أثناء سباحتها، تقنات الرنكة بتمرير مياه البحر بين أشداقها، التي تصبح كالمنفاة، وتؤمن لها الكثير من طفيليات زوبلانكتون، التي تعيش على سطح الماء. وتبحث الرنكة عن هذه الطفيليات المفذية بداب. وتسافر قطمانها مئات الأميال بحثا عنها، مما يحدث تغييرا مفاجئا في مناطق صيدها. إن منطقة تعج بالرنكة قد تفرغ بصورة فجائية، ولسنوات طويلة. ويترك التغيير آثارا كارثية على صيادي تلك الأسماك. وفي

حلم لأهل شمال أوروبا

ازمان سابقة، درجت العادة على تفسير الهجرة الفجائية للرنكة، بأنام البشر في مجتمعات الصيد. وفي القرون الوسطى، اعتبر الزنى سببا رئيسيا لهجرة الرنكة.

شكلت تلك الأسماك غذاء رئيسيا للإسكندنافيين وغيرهم من شعوب بحر البلطيق ودول شمال أوروبا، ولمدة آلاف السنوات. وقد عثر علماء الآثار على عظام الرنكة بين بقايا لندماركيين ماتوا قبل خمسة آلاف سنة. وفي القرنين الثالث عشر والرابع عشر، توافرت مصادر لإمداد تلك الشعوب عنها بالملح الوفير. ومثل الأمر تغييرا أساسيا لأن الرنكة تملح طازجة ومباشرة بعد صيدها. وبخلاف أسماك القد المملحة شحما، يجب تمليح الرنكة خلال يوم من صيدها. وكانت تلك القاعدة قانونا لم يخرقه أحد. وفي العام ١٤٢٤، هدد كونت هولندا بمطاردة أي صياد يملح رنكة مضى على صيدها أكثر من ٢٤ ساعة.

وثمة ابتكارات أخرى مهمة أيضا. فمنذ زمن الفينيقيين، كان الأسلوب المعتمد في تمليح الأسماك يقضي بتطهير جوفها، وتجفيفها، وملئها بطبقات من الملح. وفي العام ١٢٥٠، شرع ويلهام بويكيلزون، وهو صياد من زيلنده في جنوب هولندا، في تخليل الرنكة بنقعها في ماء مالح، ومن دون تجفيفها. وأثبت ذلك أنه يمكن تمليح الأسماك من دون تجفيفها في الهواء ومعاناة خطر تزنخ شحمها. ويوصف ذلك الصياد عينه في بعض الوثائق باسم ويلهام بويكس: التاجر الفلامنكي. ولقرون عدة، أزجت القوى الأوروبية الكبرى التحية لبويكيلزون، أثناء صراعها للسيطرة على الأراضي المنخفضة، كمبتكر لبراميل الرنكة المملحة. وفي العام ١٥٦٠، زار شارلز الخامس، الإمبراطور الروماني الذي تربى بين الفلامنكيين، قبر بويكيلزون تكريما لإسهاماته للإنسانية. والحال أن ابتكار بويكيلزون يتساوى مع اختراع ماركو بولو للباستا، أو حتى اكتشاف كولومبوس لأميركا، باعتبارها كلها قصصا تاريخية زائفة.

ففي زمن ابتكار بويكيلزون، كانت الرنكة تملح فعليا، ومنذ قرون طويلة. في براميل من الماء المالح، عند الإسكندنافيين والفرنسيين والفلامنكيين والإنجليز. ولم يمنع ذلك خلود أسطورة بويكيلزون، كالكثير من نظيراتها. وفي العام ١٨٥٦، نصب القيصر الروسي الكسندر الثاني تمثالا يخلد ذكرى

تاريخ الملح في العالم

الصيد الفلامنكي من القرن الرابع عشر، وسماء بينكيلز، الذي اكتشف براميل الرنكة المملحة، ونقلها إلى فنلندا، ناشرا فكرتها في إسكندنافيا. وتدل التكريمات، مهما كانت نسبة الشك فيها، على أهمية براميل الرنكة المملحة بالنسبة إلى شعوب الشمال الأوروبي.

اعتمد ازدهار سوق السمك المملح في القرون الوسطى على طاعة الفقراء لقوانين تحريم اللحم في الأيام الدينية. أما الأغنياء، فقد أكلوا السمك طازجا، أو ريوه في برك خاصة (كحال مزارع الشبوط)، إذا بعدت بهم المسافة من مرفأ الصيد. وبين القرنين السادس عشر والثامن عشر، مثل القد ٦٠ في المائة من الأسماك التي أكلت في أوروبا. وشكلت الرنكة معظم الباقي. نظر إلى الرنكة المملحة باعتبارها أدنى من نظيرتها من القد. وسممها الفقراء الذين لم يملكو لها بديلا كطعام للأيام الدينية. وعبر الفرنسيون عن ذلك بعبارة: إن للبراميل رائحة الرنكة دوما. وهي بريتاني، هزا السكان من تلك الأسماك بأن أطلقوا اسم قبر الرنكة المملحة، التي أكلوها في كل عشاءاتهم، على نصب لعاشق رومانسي قضى غرقا، واسمه الأصلي قبر المانزور.

إن طعام الفقراء ذلك صنع ثروات طائلة؛ فلقد كانت الرنكة متوافرة دائما، لكن نقص الملح كان المشكلة الوحيدة.

إن تبخير ماء البحر للحصول على الملح هو طريقة مكلفة وبطيئة. واستطاع أهل شمال أوروبا إيجاد طرق عدة لصنع الملح في مناخاتهم الرمادية المطيرة. ففي شمال هولندا وجنوب الدنمارك، استخراج الملح بفلي العشب البحري، المسمى زيل. وجمع من المناطق التي يغمرها المد. وأحيانا، بنى الهولنديون سدودا رملية مؤقتة لإقفال المنطقة التي يجمعون عشب الزيل منها.

وفي العصور الوسطى، صارت زيلنده، على مصب نهر شيلده في جنوب هولندا، مركزا للملح العشب. جلب الحمالون عشب البحر إلى المنازل ليجفف ويحرق، مخلفا الرماد والملح. وبإضافة ماء البحر، يمتص الملح مخلفا الرماد. ثم يفلى التقييع للحصول على الملح. وما لم تتقن هذه الصنعة، فإنها تنتج ملحا أسود ملؤه الشوائب. وإذا أتقنت، فإنها تعطي ملحا أبيض ناعم البلورات. ويتطلب ذلك الانتباه لعدم خلط العشب مع

حلم لأهل شمال أوروبا

التراب، وعدم محاولة تضخيم الإنتاج بإضافة كثير من الرماد الأبيض إليه. اعتبر الملح الجيد النوعية من الأراضي المنخفضة ملائما لتمليح الرنكة، لكنه مكلف ولا ينتج إلا بكميات قليلة.

وفي منتصف القرن الثالث عشر، ندر ملح الزيل من النوعية الجيدة، وارتفع ثمنه. وعمد الجشعون إلى نقب السدود الترابية لكي تصل مياه البحر المحملة بالعشب. ويعتبر الحفاظ على السدود من القوانين المقدسة في المجتمع الهولندي، الذي يعيش في منخفض عن البحر. لذا شرع كثيرون في النظر إلى صناع الملح كفتنة خطيرة تهدد خط الدفاع الأول عن الأمة، وسنت قوانين لفرض ضرائب قاسية على الزيل، وكذلك تغرم كل من ينقب سدا في زيلندا للحصول على العشب البحري. وبذا ضربت صناعة الملح.

وأنتجت السواحل الإنجليزية الشمالية بعض الملح، عندما يأتي صيف استثنائي في شمسهِ وجفافه. وفي جزيرة ليزاو الدنماركية، وهي المياه التي تعرف هناك باسم كاتيفات، والتي تقع بين الدنمارك والسويد، أنتج الملح بتبخير ماء البحر للحصول على نقيع كثيف، ثم يقلى لاحقا. واستخرج الفنلنديون الملح بطريقة مشابهة، مستخدمين مياه البحر القطبي قرب ما يعرف اليوم باسم مدينة مورمانسك في روسيا. استعمل الملح غالبا في مصائد السلمون المجزية. وشحن قسم منه برا إلى روسيا وفنلندا. واستعمل النرويجيون طريقة مشابهة أيضا. وعلى رغم ارتفاع سعر هذا الملح، فإن الطلب عليه جعله متوافرا. وقد كانت أوسلو عمليا مركزا لتجارته.

وصف أولوس ماغنوس كيف طور النرويجيون عملية الاستخراج بضخهم ماء أكثر ملوحة من عمق البحر. وجوهوا الأشجار لصنع أنابيب الضخ. طبقت الطريقة عيناها في السويد حتى القرن الثامن عشر. وأدت إلى دمار الكثير من الغابات، لأن أشجارها استعملت أنابيب ووقودا، مع إنتاج قليل من الملح.

وأمل السويديون السيطرة على جزيرة في بحر الكاربيي لصنع الملح فيها. وتمكوا من الاستيلاء على جزيرة سانت بارتيلمي. والمفارقة أن ما أنتجوه من ملح فيها، وشحن إلى بلادهم، لم يكن كافيا لتمليح الرنكة المخصصة لإطعام العبيد في تلك الجزيرة.

تاريخ الملح في العالم

بدا النقص في الملح محبطا بالنسبة لأهل الشمال الأوروبي. فمن بين المحيطات كلها، احتوى البحر الراقد تحت ثلوج القطب وحده على أكثر قطمان الرنكة وأوسع تنوع في أصنافها. وقد كتب ماغنوس:

يمكن شراء الرنكة بثمان بخص وبكميات وافرة. إنها تظهر بكثرة بحيث تكاد تقفز إلى شباك الصيادين. وتبلغ كثافة قطمانها قرب الشاطئ إلى حد أنه يمكن اصطيدها بالفأس أو بفرعها بضربة ثابتة من الرمح.
(لولوس ماغنوس وصف شعوب الشمال، ١٥٥٥).

إن توافر الرنكة، وطريقة تفتيتها من ماء البحر، وسرعة موتها عند إخراجها من الماء، قادت بعض المراقبين في العصور الوسطى إلى استنتاج مفاده أن الرنكة نوع يتفرد بين الأسماك باقتيائه ماء البحر نفسه. ومما زاد في سحرها الغامض، أن الرنكة بدت وكأنها تطلق صرخة عند موتها، صريرا رفيعا حادا، ربما نجم من خروج الهواء من كيس السباحة فيها. ولاحظ سكان السواحل ظاهرة أخرى هي سطوع الرنكة، والتي تتجم عن كثافة قطمانها، مما يعطي انعكاسا ضوئيا.

وتتوهج أعينها في البحر ليلا كالصابيح. وأكثر من ذلك، فعندما تتحرك تلك الأسماك بسرعة في قطمان كثيفة، ثم تستدير حول نفسها، فإنها تبدو كبرق مندلع من الماء.

(لولوس ماغنوس وصف شعوب الشمال، ١٥٥٥).

جريت طرق عدة لحفظ الرنكة باستخدام كمية قليلة من الملح. وتوصل الهولنديون إلى غروين هارينغن، الرنكة الخضراء، وسميت أحيانا الرنكة الجديدة. وتصنع بتنظيف الأسماك التي تصطاد في مطلع الربيع أو أواخر الخريف، أي قبل موسم التوالد أو بعده. ثم تسحب عظامها. ويستبقى كيس المرارة لأن عصارتها تقدر على تمليح السمكة. ثم تنمر الرنكة في ماء قليل الملح. ويجب أكلها خلال مدة قصيرة، غالبا ٢٤ ساعة. وبذا، فإن الرنكة الخضراء تتطلب القليل من الملح، لكنها ضئيلة النفع للتجارة.

وبالنسبة إلى اللحم والسمك، مثل الاستدخان (أي تجفيفها بالدخان)، فهو حل شمالي آخر لمشكلة نقص الملح. ويحتاج السمك المدخن إلى القليل من الملح، لأن الدخان يساعد على حفظ الأسماك، ولا يعرف أصل الاستدخان. فقد استدخن الرومان الأجبان واكلوا «هام» وستفاليا المدخن. ولا يعرف تاريخ

حلم لأهل شمال أوروبا

ظهور أول سمكة مدخنة. وفي ستينيات القرن العشرين، عثر عالم آثار بولندي على ورشة لاستدخان الأسماك في منطقة زنين، ترجع إلى فترة ما بين القرنين الثامن والعاشر. ولم يفتقر السالت والجرمان إلى الملح، لكنهم مارسوا استدخان لحم «هام» لأن الشتاء الطويل البارد أرغمهم على إبقاء الأطعمة في غرف تدفأ بالنار.

تحمل الأطعمة المدخنة إمكان حبك الأساطير عن ظهورها بطريق المصادفة، مثل القول إن فلاحا علق بالمصادفة طعاما بالقرب من النار، ثم هوجئ بحسن مذاقه في اليوم التالي... إلخ.

والحال أن الرنكة الحمراء، أشهر صادرات منطقة أنغليا الشرقية في إنجلترا المحاذية لبحر الشمال، تتقع في ماء مالح ثم في ملح صخري قبل أن تستدخن بحرق خشب البلوط والعشب. ووصف اكتشاف الرنكة الحمراء من قبل الإنجليزي توماس ناش، من أبناء أنغليا الشرقية، في العام ١٥٦٧.

وقد زعم أن صيادا من يارموث علق ما تبقى من صيد كبير من الرنكة، لم يكن متوقعا، على عارضة في سقف غرفته. وتصادف أنه استدهأ بحطب كثير الدخان. وكم كانت دهشته عظيمة عندما اكتشف في اليوم التالي أن تلك الأسماك البيضاء اللحم قد تحولت «حُمرا كالكركد».

لقد سمي سمك حدوق فينان أصلا باسم حدوق فيندون، لأنه يأتي من ميناء فيندون الإسكتلندي على بحر الشمال، قرب أبردين. ويصنع بغمرة في النقيع قبل أن يستدخن فوق نار من العشب البحري والنشارة. ولم يصبح سلعة رائجة إلا في منتصف القرن الثامن عشر، على رغم استعماله كمنتوج منزلي لمدة طويلة قبلا. وعلى رغم عدم بعد العهد به، فقد شاع أن حدوق فينان ظهر أصلا بطريق المصادفة، عندما علق صياد سمكا مملحا قرب نار المدفأة في بيته.

وفي القرن السادس عشر، وربما في وقت أبكر، وعلى الساحل السويدي لخليج بوتنيا، الممتد بين السويد وفنلندا، ظهرت الرنكة مملحة باسم سورشترومينغ. وصنعت بتعليق خفيف لأسماك بحر البلطيق. واحتوى ذلك البحر، الذي تقل مياهه ملوحة عن بحر الشمال، رنكة أرشق وأصفر حجما، من نظيراتها في الأطلسي وبحر الشمال، التي يأكلها البريطانيون والهولنديون. وفي السويد، التي تحاذي بحري الشمال والبلطيق، تحمل الأسماك نفسها

تاريخ الملح في العالم

أسماء أخرى. وتُسمى الرنكة في البلطيق شترومينغ، وفي بحر الشمال سيل. وتختلف الأسماء أيضا باختلاف اللهجات. ويتحدث روس بحر البلطيق عن سالكا، وأولئك الذين يجاورون الأطلسي يسمونها سيلد.

وقد صمدت حكاية أن سمك سورشترومينغ قد اكتشفت مصادفة عن طريق سويديين حاولوا التقتير في استعمال الملح. ودخلت سورشترومينغ غذاء أساسيا للجيش السويدي في القرن السابع عشر، خلال خمسين سنة من المناوشات العسكرية المتفرقة، التي تسمى أيضا «حرب الثلاثين عاما». واعتمدت بفضل إرادة ملكية قضت بصنعها من الرنكة التي تصطاد في أبريل ومايو، أي قبل موسم التوالد. ويتميز إزالة الرأس والأحشاء، مع إبقاء البطارخ (البيوض) بداخلها. وتوضع في تقيع خفيف الملح، في براميل تستوعب مائة كيلوغرام من الأسماك. وتترك للتخمير لمدة تتراوح بين عشرة أسابيع واثني عشر أسبوعا، في حرارة تتراوح بين ٥٤ و ٦٤ درجة فهرنهايت. وفي ثالث خميس من شهر أغسطس، يسمح للمنتجين بطرح الأسماك للبيع في الأسواق.

وفي الأصل، كانت تؤخذ من البراميل. وفي أوقات أكثر حداثة، عُلبت في يوليو. وعندما يحين وقت أكلها في سبتمبر، تكون العلبة منتفخة من الأعلى والأسفل، كأنها على وشك الانفجار. وعندما تفتح العلبة، تقف المائلة حولها لتتسم الأبخرة الأولى. وحاليا يهجر الشباب الغرفة في مناسبة كهذه. وعندما تدخل فتاحة العلب، تخرج عصارة بيضاء بفقايع تشبه شراب المسيدر (يشبه الشمبانيا)، مع رائحة تذكر بمزيج من جبن بارميسان والماء الأسن في سفينة صيد قديمة.

إن تلك الأسماك القوية كانت موضع خلاف دائم، لأنها تتأرجح بين التخمير والتفنن، مثل الفاروم الروماني. إن سورشترومينغ أقرب إلى التخمر منها إلى التفنن، لأن ملح التقيع الذي تغمر فيه يكفي لمنع التعفن إلى بداية عملية التخمر. وإذا أحسن صنعه، فإن سورشترومينغ يملك مذاقا قويا، يحبه عشاق السمك المملح، ويمقته غيرهم.

ولأكل سورشترومينغ، يُشق بطن تلك السمكة المنتفخة المائلة إلى الزرقة، ويفرغ من البطارخ، ويهرس الممود الفقري للسمكة المفتوحة بشوكة وتقلب، ثم ترفع العظام. ويفرد اللحم المختمر، بلونه الخمري،

حلم لأهل شمال أوروبا

على البسكويت السويدي المقرمش مع الزبدة والبطاطا المهروسة. ويستعمل السويديون نوعا من البطاطا طويلا وأصفر اللون، ذا قوام طحيني، لأنه يصمد خلال فصل الشتاء الشمالي. ويضيف أهل شمال السويد بصلا. ولكن الجنوبيين يعتبرون هذا إضافة غير ضرورية. وعندما تمزج تلك المكونات، فإن تلك السمكة تفاجئك بطعم مقبول. وتبقى مسألة واحدة: كيف يمكن إخراج الرائحة من البيت؟ وتتلبت الرائحة لتطرح سؤالاً عن مدى ملاممة تلك السمكة للأكل أصلا. وفي السنوات الأخيرة، حاولت إحدى الشركات السويدية تصدير سورشترومينغ إلى الولايات المتحدة، ولكن حكومتها رفضت إدخالها إلى تلك البلاد لأنها سمك متعفن.

تتطلب الطرق العادية في تمليح السمك ملحا كثيرا. ووصف سايمون سميث، وهو عميل حكومي، طريقة تمليح الرنكة في العام ١٦٤١. أنه بمجرد إخراج تلك الأسماك من الشباك، تمرر إلى «مساكين»، ليفرغوا حشاياها، ويمزجوها مع بلورات الملح الناشفة، ويمبثوها في براميل، ثم ترفع لمدة يوم بهدف إخراج عصارة الرنكة، ولإذابة معظم الملح، ثم يضاف المزيد من الملح، وتقفل. وبحسب سميث، يجب استعمال نقيع فيه من الملح ما يكفي بحيث توضع رنكة فتطفو. ويلزم لبرميل يحتوي ٥٠٠ - ٦٠٠ رنكة، ٢٥ كيلوغراما من الملح.

حُلت أزمة نقص الملح في مصائد الشمال، بواسطة مجموعة تجارية تولت تنظيم تجارتي الملح والرنكة. وبين عامي ١٢٥٠ و١٢٥٠، تألف تجمع للروابط الصغيرة في مدن شمال ألمانيا. حمل اسم «العصبة الهانزية». وتضفي كلمة هانزه، بلغة وسط الشمال الألماني، «الصدقة». وجمعت تلك الروابط مواردها لتكوين مجموعات أكثر قوة، تعمل لمصلحتها تجاريا. وتمكنوا من وقف القرصنة في بحر البلطيق، وأطلقوا نظام مراقبة جودة السلع التجارية. وأرسوا قوانين تجارية، ورسموا خرائط بحرية موثوقة، وبنوا منارات وأشياء أخرى لاستعمالها في هداية السفن.

وقبل أن يسيطر الهانزيون على تجارة الرنكة شمالا، بيع ملح المشب مفشوشا بالرماد. وبيع الكثير من الرنكة السيئة، بل الفاسدة. ويعطي كتاب لو ميسناغيبه دو باريس هذه النصيحة: «إن النقيع المالح ضروري للحصول على

تاريخ الملح في العالم

الرنكة المملحة جيدا التي تعرف من كونها أسماكاً ضامرة، ولكن ظهورها سميكة ومدورة وخضرة. وأما الرنكة السيئة، فإنها سميكة وصفراء، وظهرها مسطح وناشف.

وعمد البعض إلى وضع الرنكة الجيدة، ذات الظهر المدورة، في أعلى البرميل، الذي يمتلئ بالرنكة ذات الظهر المسطح الناشف. وضمن الهانزيون نوعية السمك في البراميل. وعند ضبطهم متحايين، يفرضون عليهم غرامات ثقيلة. ويجبرونهم على إعادة ما قبضوه من عرايين على بضائهم. ويحرقون الرنكة ذات النوعية السيئة، ولا يرمونها في البحر لئلا تؤكل من أسماك أخرى. فتتلوث بها.

وفي القرن الرابع عشر، سيطر الهانزيون على المصبات الشمالية لمعظم الأنهار التي تتبع من أوروبا الوسطى، من الراين إلى فيستولا، وأسسوا تعظيماتهم في أيسلندا ولندن وصولاً إلى أوكرانيا وحتى البندقية. وأعطاهم ذلك القدرة على شراء الملح من مصادر متنوعة، لإمداد أهل شمال أوروبا به. وفي مطلع القرن الرابع عشر، استورد الهانزيون ملح سيتوبال الأبيض للتجار به مع أسواق السمك في الدنمارك وهولندا. فقد فهموا أن استيراد ملح أرخص وقليل الضريبة، يعوض تكلفة نقله لمسافة أطول. وفي العام ١٤٥٢ وحده، توقفت مائتا سفينة للهانزيين في ميناء لو كروازيك. وحملت ملحاً غيرانديا أتى من بحر البلطيق.

وفي القرنين الرابع عشر والخامس عشر، صار مرهاً فاستياو وسكاناور في جنوب السويد، أساسيين في إنتاج الرنكة. واستورد الملح من مرهاً لوبيك الألماني، الذي سيطر عليه الهانزيون. وصدروا الرنكة المملحة إلى لوبيك، لكي تمر منه إلى أوروبا كلها. وحملت تلك التجارة كلها على سفن الهانزيين. وعندما كانوا في ذروة قوتهم في القرن الخامس عشر، سيطروا على أربعين ألف سفينة، عمل عليها ثلاثمائة ألف رجل.

ولفترة من الزمن، قدر الهانزيون كتجار شرفاء ضمنوا النوعية وقاتلوا ضد الممارسات المشبوهة. وعرفوا أيضاً باسم الشرقيين (إيستريينغز)، لأنهم جاؤوا من الشرق، وذلك أصل كلمة ستيرلينغ، التي معناها «ذو قيمة مضمونة». ولا تزال بعض الشوارع تحفظ اسمهم (شوارع إيسترلاين) في سان سباستيان: المرهاً القروسطي في محافظة الباسك.

حلم لأهل شمال أوروبا

ولاحقا، نُظر إليهم باعتبارهم عدوانيين وقساة، أرادوا الهيمنة على النشاط الاقتصادي بأكمله. وتمردت طبقة التجار ضدهم. فالحال أن السيطرة على الملح والرنة تعني السيطرة على اقتصادات الشمال الأوروبي. وفي العام ١٣٦٠، خسر الدنماركيون معركة لإنهاء سيطرة الهانزيين على الرنة. وفي العام ١٤٠٣، عندما حازت «الرابطة الهانزية» السيطرة على سرغن والنرويج، اكتملت هيمنتها على إنتاج أوروبا الشمالية من الرنة والملح. وواجهت تمردات مسلحة مستمرة في دول البلطيق. وفي العام ١٤٠٦، أمسك الهانزيون ٩٦ صيادا بريطانيا قرب بيرغن. فريطوا أرجلهم وأيديهم. والقوا بهم في البحر.

شرعت الرنة في الاختفاء من بحر البلطيق، ربما بسبب تكاثر الزنى التي قراء، وبانت مصائدُها في بحر الشمال أضخم من أي وقت مضى، فجأة، اختفى شترومينغ، وتكاثر سمك سيل، وأدى ذلك إلى زيادة قوة إنجلترا وهولندا. وفتت في عضد الرابطة الهانزية. وببطء حاز الإنجليز والهولنديون من القوة العسكرية والاقتصادية ما يكفي لإزاحة هيمنة ذلك الكارتل. وأمدتهم سيطرتهم الاستعمارية على مصائد أميركا الشمالية الكثير من تلك القوة.

وعندما شرعت «الرابطة الهانزية» في التلاشي، كان البريطانيون الهولنديون في حمأة التنافس. وتواجهت أسواق أسماكهم، التي باتت تقود أوروبا، عبر بحر الشمال في برييل على الجانب الهولندي، ويارموث على الجانب الإنجليزي.

وباتت الهجرة الموسمية لقطعان الرنة أساسية لاقتصادات إنجلترا وهولندا. وفي إنجلترا القروسطية، نشرت نقاط المراقبة كل ربيع على طول النقاط البحرية المهمة في شرق بريطانيا. انتظارا لقدم الرنة. استخدمت تلك النقاط عصيا لتؤشر إلى الاتجاه الذي تسلكه قطعان الرنة، بدءا من محاذاتها شاطئ كرين هيد في شتلاند في مطلع يونيو، إلى حين وصولها يارموث في سبتمبر. ومنذ القرن الرابع عشر، تعقد في يارموث سوق سنوية في نهاية موسم الرنة. ويستمر من ٢٩ سبتمبر إلى ١ نوفمبر، جاذبة تجار تلك الأسماك من بقية أوروبا.

تاريخ الملح في العالم

ومثل حال أسطول البندقية لتجارة الملح، درب الأسطول الهولندي الضخم باعتباره قوة بحرية مسلحة. وخاض حروباً عدة في أوروبا وبحر الكاريبي، ضد الأسطول الحربي الإنجليزي المحترف. وأخيراً، في العام ١٦٥٢، حطم الأسطول البريطاني خصمه الهولندي. وعقدت هولندا صلحاً مع إنجلترا. ونال الإنجليزي ملك هولندا. وتركهم ذلك في مواجهة الفرنسيين، الذين امتلكوا أساطيل لصيد الرنكة، والذين حداهم الأمل دائماً إلى السيطرة على الملح. وأن يكونوا قوة عالمية.



٩ تطيح قوي لأرض فرنسا

في خطاب له في العام ١٩٦١، شرح الجنرال شارل ديغول ميل الأمة الفرنسية إلى عدم الانصياع للسلطة قائلاً: «من الصعب السيطرة على أمة تأكل ٢٦٥ نوعاً من الجبن». ومرد هذا التنوع أن فرنسا تمثل توليفة من عناصر مختلفة في الثقافة والتوزيع السكاني والمناخ، تتفاعل كلها في مساحة جغرافية ضيقة. لقد تمازجت تلك العناصر تاريخياً ببطء من ممالك إقطاعية، وتضم الأمة الفرنسية بورغنديين وبروفونساليين وألزاسيين يتكلمون الألمانية وسالتيين يتحدثون بلغة بريتانى وباسكيين وكاتالانين. وتشبه أراضي فرنسا مضلعاً سداسياً الشكل، وهي تسمية رائجة عن فرنسا. وتحد المضلع السداسي الأراضي المنخفضة والراين وجبال الألب والبحر المتوسط وجبال البيرينييه والمحيط الأطلسي والقناة الإنجليزية، التي يصغر الفرنسيون على تسميتها المانش، وتعني كم القميص، إشارة إلى شكلها الذي يجمع الضيق مع الاستطالة. وأعطى المضلع السداسي ثروة من الملح: صخوره وينابيع النقيع والبحر المتوسط والمحيط الأطلسي.

من الصعب السيطرة
على أمة تأكل ٢٦٥ نوعاً
الجبن.

المؤلف

تاريخ العلاج في العالم

وُزيت الموائد الملكية في الممالك الفرنسية، خلال القرون الوسطى وعصر النهضة بممالح ضخمة على هيئة سفن، وباللغة الفرنسية نيف، مُرصّعة بالجواهر، ورمزت أيضا إلى «سفينة الأمة». لقد مثل الملح رمزا للصحة والديمومة، حُمِلت ممالح نيف رسالة بأن صحة الحاكم ضمان لاستقرار الأمة.

وفي العام ١٣٧٨، أوّلم الملك شارل الخامس بفضاء شهير ثار خلاله سؤال صعب عن المكان الأنسب للممالح نيف، هل يجب وضعها قرب الملك أم ضيفه الإمبراطور الروماني شارل الرابع، المولود في براغ؟ وماذا عن ابن الإمبراطور، ملك وينكيسلاوس في ألمانيا، الذي سيشاركهما المائدة، علما أنه سيخلف أباه المشارف على الموت؟ وتقرر وضع ثلاث ممالح نيف، فينال كل عاهل واحدة.

وضع المعاهل البريطاني ريتشارد الثاني مملحة نيف، وهي تمثل ثمانية رجال ضامرين على متن سفينة فرنسية. ولقد كان أحد أقل ملوك إنجلترا شعبية بسبب من بذخه وقله حيلته في «حرب المائة عام» ضد فرنسا. ولقيت تلك النيف ممجيين كثيرا بين ضيوف الملك، الذي وظف ألفي طاه، وأستقبل عشرة آلاف ضيف يوميا، تناول معظمهم العشاء إلى مائدته.

وفي القرن الخامس عشر، نَمَقَ جون، دوق مقاطعة بيرري، مائدته مُبرزا سفينة ذهبية حوت ملحاً وبهازا. وكذلك، بحسب بعض الروايات، مسحوقا لقرن وحيد القرن. وثمة مجال للشك بأن ذلك الحيوان لم يكن معروفا بعد، وأن ذلك المسحوق ربما جاءت من قرن رأس كركدن البحر، وهو سليل لعائلة الحيتان. ويعتقد أن مسحوق وحيد القرن هو دواء ضد السم. ولعل كثيرا من الملوك أرادوه قرب موائدهم في ذلك الوقت. واحتوت بعض ممالح نيف على «لسان الثعبان»، التي كانت أسنان القرش، ويعتقد أنها تحمي من السم كذلك. لقد كانت أقسام النيف تفلق بإحكام.

شاعت أنواع عدة من الممالح المنمقة وبأشكال متنوعة، إضافة إلى السفن. وفي العام ١٤٦٥، تلقى دوق بيرري المولع بالفن مملحة عقيق من الفنان بول دو ليمبورغ، ذات غطاء ذهبي وقبضة ياقوت أزرق مرصعة بأربع جواهر.

تصليح قوي لأرض فرنسا

ومع رواج المصنوعات الإيطالية في القرن السادس عشر، صنع النحات الإيطالي بينفينتو سيليني (من عصر النهضة) مملحة للملك الفرنسي فرانسوا الأول المفرم بالفنون والحروب. وجاءت على هيئة وعاء للملح مع نحت لنبتون، إله البحر في الأساطير اليونانية، مع أجساد ربات من الأرض. يظهر وعاء للبحار عند ركة نبتون.

وجرت العادة على وضع مملحة مزخرفة، تسمى الملح الكبير، على المائدة، إضافة إلى مجموعة من المالح الصغرى، التي تتغير بحسب الأطباق. ويبقى الملح الكبير محافظا على مكانه خلال الوجبة، قرب المضيف أو ضيفه الكرم. وأحيانا اعتبر لمس الملح بالأصابع وقاحة أو سوء طالع. وأخذ من المالح بطرف السكنين، لتوضع تلك الكومة الصغيرة على طرف الطبق، وخصصت بعض صعون القرون الوسطى وعصر النهضة تجويضا لتلك الغاية.

كان وضع الملح على الطاولة من مظاهر الفنى، وملحت الطبقات كلها أطلعمتها. ففي العام ١٢٦٨، أورد لو ليفر دو ميته (كتاب المهن) الذي يصف قواعد حرفة الطبخ، أن اللحم المطبوخ يصمد لثلاثة أيام، إلا إذا ملح. وأورد كتاب لو ميسناجيه دو باريس وصفات عن تمليح لحم الحوت، البقر، الضأن، الفزال، الفرة (طائر بحري)، البط، الأرنب البري وعدد كبير من منتجات لحم الخنزير. وغالبا ما ملحت اللحوم في البيوت، ولكنه لم يترك للنساء. فقد آمن فرنسيو القرون الوسطى، مثل الصينيين، بأن مجرد وجود المرأة يفسد التمليح والتخمير. وفي اللغة الفرنسية، يشار إلى حيض النساء بأنه أون ساليزون، أي التمليح. كان من الخطورة أن توجد امرأة في غرفة فيها أطعمة مخمرة عندما تكون هي نفسها في حال تخمر: «في إمكانها أن تفسد شحم الخنزير المملح»، تلك كانت العبارة الشائعة عن النساء حينها.

وبالأصل، شكل التمليح طريقة لحفظ الطعام خلال الشتاء، أما في القرون الوسطى، فقد أكلت الأطعمة المملحة على مدار العام.

في شهري يونيو ويوليو، يجب طبخ قطع البقر والضأن المملحة، مع

بصل أخضر، بعد وضعها في غرفة التخزين لمدة يوم أو أكثر.

(لو ميسناجيه دو باريس، ١٢٩٣).

تاريخ الملح في العالم

ويعطي طبق شوكروت (الملفوف المملح) الألزاس واللورين، نموذجا من حب الفرنسيين للأطعمة المملحة. كانت الألزاس، التي يسميها الألمان إيلماس، جزءا من الإمبراطورية الرومانية، وضُمت إلى فرنسا في العام ١٦٩٧. إن اللغة الألزاسية هي لهجة مشتقة من اللغة الألمانية. ويبدو أن الشوكروت تطور من طبق سوركروت الألماني. وقد رفض الفرنسيون دائما الاعتراف بالجنور الألمانية لثقافتهم، وحاجوا بأن الصينيين ملحوا الملفوف (الكرنب)، والتتار كذلك، وروجوا أن كاترين دو ميديتشي، التي ينسبون إليها كثيرا من أطعمتهم المفضلة، قد استوردته. والمعلوم أنها أميرة فلورنسية تزوجت من الملك الفرنسي هنري الثاني، فنقلت إلى فرنسا الكثير من الأطعمة الإيطالية.

وفي الخيال الشعبي فرنسيا، أن الممثلة الشهيرة سارة برنار ذهبت إلى مطعم صيني في باريس، وطلبت طبق شوكروت. وتمعد النادل القسوة على الممثلة الذائبة الشهرة، فقال لها: «سيدتي، هذا مطعم صيني»، وردت الممثلة بالقول: «نعم يا سيدي... ولكن الشوكروت ابتكار صيني».

وربما لم يخترع الصينيون الملفوف المملح، فقد عثر العلماء على آثار تدل على تمليح أوراق تشبه الملفوف (الكرنب)، منذ عهد الإنسان الصياد. وقد أجاد الصينيون تمليح الخضراوات لأحقاب طويلة. وكان الملفوف أول ما ملحوا، وصنع الرومان طبق شوركروت، وكانوا شغوفين بالملفوف. وقد رأى كاتو أن المرأة تمشي أطول، وبصورة صحية أكثر، إذا غسلت أعضائها التاسلية ببول أكل للملفوف. ويعتبر كاتو من المرجعيات في شؤون الصحة، لأنه عمر إلى ما بعد الثمانين في أزمته ميمزها ارتفاع معدلات موت الشباب والأطفال، ويقال إنه أنجب أكثر من ٢٨ ولدا، وأرجع الفضل في حسن صحته إلى أكله الملفوف (الكرنب) مع الملح والخل.

من ناحية ثانية، حذر بلاتينا، الذي عاش في كريمونا في القرن الخامس عشر، من الملفوف المملح:

«من الشائع أن الملفوف له طبيعة دافئة وجافة، لذا فإنه يزيد كمية المرارة السوداء، ويولد الكوابيس. إنه ليس مغذيا، ويؤدي المدة قليلا، ويضر الرأس والعيون كثيرا، ويضعف البصر بتسببه الغازات».

تعلّيح قوي لثرى فرنسا

تشبه الكلمة الأناضولية عن الملقوف، سيركريت، الكلمة الألمانية سوركروت. وتعني كليهما: العشب الحامض أو المملح. زعمت الأميرة الألمانية بلاتين، زوجة شقيق الملك لويس الرابع عشر، أنها أدخلت ذلك الطبق إلى حاشية قصر فرساي. وكتبت إلى شقيقها في ألمانيا: «لقد روجت هنا أيضا لحم هام، وستفاليا، ويأكله الجميع بتلذذ. لقد أكلوا الكثير من مآكلنا الألمانية مثل السوركروت والملقوف بالسكر، وكذلك الملقوف مع قديد الخنزير المدخن، لكنهم لا يجيدون صنعها». وطلبت من ألمانيا بذور الملقوف، ورددت لاحقا أنه لا ينمو جيدا في الأرض الفرنسية المترية.

ولعل الأقرب إلى الأراضي الألمانية هو الضفة الغربية للراين: الألزاس، ولربما اشتقت كلمة الزاس، بجذرها السن، من مصطلح «أرض المملح». ولا تحتوي صخور الملح فيها على نسبة عالية من كلوريد البوتاسيوم، الذي يعرف بالبوتاش. وفي الأزمنة الحديثة، شاعت في الألزاس عادات استخراج البوتاش لاستخدامه سمادا، ورمي كلوريد البوتاسيوم في الراين، مما خلق أزمة بيئية.

وحتى العام ١٧٦٦، كانت منطقة اللورين هي مملكة لوثرانجيا المستقلة، على اسم الملك لوثير من القرن التاسع. وقيل أن تنالها فرنسا بوقت طويل، اشتهرت اللورين بفناها بينابيع النقيع المالح التي تعتبر الأشد كثافة في ألمانيا، بحيث إنها مثلت مصدرا للملح في حقب ما قبل التاريخ. وفي وادي نهر سيمي في اللورين، أنتج الملح منذ زمن السالتيين، ويتفرغ السيمي، ويعني «المملح»، من نهر الموزيل. إن هذا المنجم السالتي للملح قد أهمل لوقت طويل. وفي القرن العاشر، شرع اللوثرانجيون في غلي نقيع السيمي للحصول على الملح، بنيران من أخشاب الغابات، ونقل الملح عبر نهر الموزيل إلى الألزاس وألمانيا وسويسرا. وقد صنع الشوكروت والسوركروت والسيركريت بملح وادي اللورين.

مثل السيركريت طبقا للمناسبات الخاصة، مثل الزواج والاحتفالات الرسمية. وفي القرن السادس عشر، راجت تجارة في الألزاس اسمها سيركريتشنايدر، التي تعني حرفيا، صناع السوركروت. وقطع تجار سيركريتشنايدر الكرب (الملقوف)، وملحوه في براميل مع: حبوب اليانسون، أوراق الفار، ثمر البلسان (نوع من الملقوق)، الشمار، الضجل الحار، الصعتر البري، الثوم، الكمون وأعشاب وبهارات أخرى. وصنع كل الملح بطريقته الخاصة.

تاريخ الملح في العالم

وفي مطلع القرن الثامن عشر، صار للفرنسيين لفظتهم الخاصة عن السيركريت: سركروت. وفي ١٧٦٧، ذكر دنيس ديدرو، الفيلسوف والموسوعي، كلمة سوكروت في إحدى رسائله. وأخيرا، مع الثورة الفرنسية، ظهرت كلمة شوكروت. وعندها، قدم الشوكروت مع أطعمة أخرى مملحة، أو وضع تحنها. وسمي ذلك الطبق شوكروت غارني، وقدم مع السمك المملح. خصوصا الرنكة. وتدرجيا، استبدل بالسمك المملح طبق منوع من اللحوم المملحة من النفاق مع قطع لحم الخنزير المكسدة على طبق كبير، مزين بالفضوف المملح والمنتبل.

وقد حاز الملح واللحوم المملحة والشوكروت، مثل التبيذ، مكانة مهمة في التجارة العالمية، كسلعة من الألباس.

وجَد السوركروت انطلاقته عبر القارة الأوروبية في العام ١٧٥٢، عندما اكتشف طبيب بريطاني أنه يمنع الإسقريوط (مرض نقص الفيتامين س). اتبع كثير من الأوروبيين كلمات كاتو عن المنافع الصحية للملحوف، وصنعوا من أوراقه ضمادات طبية وأدوية للسعال، وأعطيت دعاية كبيرة لشفاء الإمبراطور الروماني المقدس مكسمليان الثاني، بفضل ضمادات الملحوف في العام ١٥٦٩.

وعاد الملحوف دواء، فقد أنشأ الأسطول الحربي البريطاني «مخازن السوركروت» في المراهق الإنجليزية، بحيث تستطيع سفن الأسطول الملكي كلها التزود من السوركروت، وقدمه الكابتن جايمس كوك لبحارته مع كل وجبة، وفي الوقت نفسه، على الطرف الثاني من المانش، ظل الملحوف (الكرب) طعام المواند الملكية، واشتهر في البلاط الملكي ولع ماري أنطوانيت بالشوكروت، حيث كان والدها عضواً في مجلس اللورين. وفي القرن العشرين، ظهرت هذه الوصفة الكلاسيكية، التي تعتبر تعديلا بسيطا لما ساد في زمن أنطوانيت.

في إمكانك شراء الشوكروت جاهزا من محال بيع اللحم أو من دكاكين

بيع الأطعمة الجاهزة. فإن كنت في الريف، حيث يصعب وجودهما، فإننا

ننصحك بهذه الوصفة السهلة:

خذ ملحوفاً أبيض ومستديرا. نظفه. قشر الورق الأخضر والذابل.

قسم الملحوف إلى أرباع. ازل الأقسام القاسية، وقطعها إلى شرائح كالقش.

ثم حضر النقيع بالطريقة التالية:

عملية قوي لأرض فرنسا

احضر برميلا صغيرا استخدم البلا في حفظ النبيذ الأبيض. نظفه.
غط القدر بطبقة من الملح الخشن. غطها بطبقة من ورق اللصوف المبروم.
انثر فوقها حبوب العرعر والبهار. احرص على ضغطها بعناية.
يلزمك باوندان من الملح لكل دزنتين من اللصوف. اسلا ثلاثة ارباع
البرميل من تلك المكونات. غط اللصوف بقماشة. ضع غطاء خشبيا
يتناسب تماما مع المحيط الداخلي لفتحة البرميل. ضع ثلاثين كيلو لثقل
على ذلك الغطاء. تبدأ عملية التخمير بعد وقت قصير. ويسقط الغطاء
إلى الداخل، فيغطيه ماء يكونه الملح. أزل الماء مبقيا على القليل منه فوق
الغطاء. يمكنك استعمال هذا الشوكروت عند نهاية الشهر. وكلما اخت
قليلا منه، احرص على غسل القماشة والغطاء قبل إعادتهما. وكذلك
اضف بعض الماء النظيف إلى الغطاء ليحل محل ما اخته من اللصوف.
يعطي التخمير للشوكروت رائحة سينة. لا تعلق. اغسل اللصوف قبل
تقديمه. لنذهب تلك الرائحة.

شوكروت شارني: اغسل الشوكروت مرارا. اعصره جيدا بيديك عند
نضاد الماء، جهز مقلاة عميقة. ضع قطعة من شحم الخنزير في
قعرها. ضع فوقها طبقة غير مرصوسة بقوة من: اللصوف، الملح،
البهار، حبوب العرعر، قليل من الشحم المشوي، قطعة من لارد ميغر
(شريحة من صدر الخنوص)، نقائق صغيرة ونقائق السيرفال (نقائق
منومة من لحم الخنوص. يأتي الاسم من دماغ ذلك الحيوان سيرفو،
لكنه لا يستعمل إلا نادرا). ضع طبقة اخرى من: الشوكروت، الملح،
البهار، حبوب العرعر، الشحم المشوي. لارد ميغر، نقائق وسيرفال. تابع
على هذا النحو إلى أن تستعمل اللصوف كله. رطب تلك المكونات كلها
بمزجاجة لببند أبيض وكاسي لببند احمر. غطها. اطهها على نار هادئة
لخمس ساعات.

اخيرا، أزل الشحم من السطح. اضف الشوكروت بالمعلقة. ضع طبقا
على المقلاة. اقلبهما بحيث يصبح اللصوف خارجا على هيئة صجينة.
استعمل باوندين من اللصوف (الكرب) لكل شخصين او ثلاثة. أعد
تسخينه في اليوم التالي. الحالة ماري.

(لا هيريتابل كويزين دو لا فامبي، المطبخ الحقيقي للعائلة، ١٩٦٦).

تاريخ الملح في العالم

وفي زمن بليني الكبير، أنشأ قائد كتيبة مشاة يدعى بيكويوس، حوضا لماء الملح على مصب نهر الرون، بهدف جمع المال اللازم لدفع رواتب جنود الرومان المحاربين في مقاطعة الفال. وتناسبت مستنقعات تلك المنطقة مع هذه الغاية، بما فيها المبخة المسماة كامارغ، ولاحظ الإيطاليون أيضا أن مصب الرون مناسب لاستخراج الملح، والحال أنه يقع بين البحر المتوسط والنهر الذي يعبر مقاطعة الفال وفرنسا. وعلى مقربة من المكان الذي استخرج الجنويون الملح منه، في هيرمس، وظف إيطاليون آخرون، خصوصا أهالي توسكانة، أموالهم للغاية نفسها وعلى مصب الرون أيضا.

وفي القرن الثالث عشر، ظهرت مجموعة دينية متطرفة في مدينة اليي، عرفوا باسم البجانسيون، وأوحوا إلى البابا إنوسنت الثالث، أن يطلق مجموعة من الحملات لتنظيف المنطقة من «الهرطقة». وراجت أمثولة تقول إن أحدهم سئل عن طريقة لتمييز المهترق من المؤمن، فكان رده: «اقتلهم جميعا». يعرف الله ناسه». ويعرف الخراب الذي سببه هذا التفكير المتطرف باسم حروب الألبجانسيين. وفي العام ١٢٢٩، توصل الملك الفرنسي لويس التاسع، الذي تسنم العرش صبيا في الخامسة عشرة، إلى اتفاق أنهت فرنسا بموجبه حملتها ضد الألبجانسيين. وفي مقابل ذلك، نالت مصب نهر الرون.

بذا صار لفرنسا ساحل على البحر المتوسط، وفي العام ١٢٤٦، أنشأ الملك لويس نهمه أول مرفأ فرنسي متوسطي في مدينة مُسَوَّرَة اسمها أغيس - مورت، التي تعني «المياه القاتلة». وتقع تلك المياه خلف المحيطان الضخمة للمدينة، حيث شكّلت برك كبيرة مخصصة لاستخراج الملح بتبخير الشمس لمياه البحر المتوسط. أراد لويس عوائد الملح لتمويل حملة صليبية إلى الشرق الأوسط، وحقق ذلك بعد سنتين، واحتل ميناء مصرينا قبل أن يهزم ويؤسر. ولهذا السبب، تعرفه كتب التاريخ الفرنسية باسم القديس لويس. وعندما عاد أخيرا إلى فرنسا في العام ١٢٥٤، وجد أن ورش الملح في اللورين، حيث البرك الحلبيبة اللون مرتع لطيور الفلامنكو الزهرية، مازالت معطاءة.

وفي العام ١٢٩٠، اشترى العرش الفرنسي منطقة بيكيه القريبة من ورش اللورين، التي كانت موقعا لاستخراج الملح في الحقبة الرومانية، وبذا صارت تلك المنطقة المشتركة ثالث أكبر موقع لإنتاج الملح

صليح قوي لأرض فرنسا

متوسطيا، بعد إيبيزا وقبرص. وستتمو فكرة القديس لويس عن تمويل المرش بمائدات الملح، لتصبح كبرى المصائب في تاريخ المرش الفرنسي وإدارته.

شحنت ورش الملح المتوسطية إنتاجها عبر الرون، وصولا إلى مدينة ليون، وحمل الملح أيضا على طرق برية عبر جبال مقاطعة البروفانس، ليصل إلى روكفور - سور - سولزون.

أدى الوجود القوي للملح في فرنسا، مع توافر البقر والخراف والمعز، إلى عدم قدرة الحكومة على السيطرة على ٢٦٥ صنفا من الجبن، ولم يسع صناع الأجبان الفرنسية للصعوبة والابتكار. وتمثل جل ما راموه في حفظ الحليب بالملح، بحيث يؤمنون مصدرا مستمرا للغذاء. وأدى تنوع التقاليد والمناخات، إلى تمليح قشدة الحليب بـ ٢٦٥ طريقة مختلفة، وبلغ العدد أكثر من ذلك في بعض الأحيان.

تساوى شهرة جبن منطقة أهيريون الجبلية شبه الجرداء، مع قدم سمعتها كمصدر للملح. امتدح بليزي جبن تلك المنطقة المطلة على ساحل المتوسط، التي ربما كانت أول من صنع جبن الروكفور. وبحسب ظن شائع وغير موثق، فقد مر الإمبراطور شارلمان في تلك المنطقة، عقب الإخفاق الكارثي لحملة ضد إسبانيا في العام ٧٧٨، وقدم كهنة دير سان غال، القرية منها، جبن الروكفور لشارلمان. وعمد فورا إلى قطع الأجزاء الزرق، التي لم يستسفها. وأقنعه الكهنة بأن تلك القطع هي الجزء الأفضل من ذلك الجبن، وأقضى الأمر إلى أنهم أرسلوا سنويا دولابين من الروكفور إلى الإمبراطور، حتى وفاته في العام ٨١٤.

يُنْتَج الجبن القديم من حليب الخراف التي ترعى المشب على المنحدرات الجبلية الوعرة لمنطقة سان أفريق، وهو اسم إحدى قرأها، ويسودها مناخ رطب، ولا تنتج تريتتها محاصيل لأن صخورها الكلسية تمنص معظم الرطوبة. واعتاد فلاحوها على حلب قطعانهم، ثم تحويل اللبن إلى قشدة بواسطة الرينيت، ثم يغرفون القشدة بأيديهم ليصبونها في القوالب، ثم يُنْثَر عليها مسحوق يأتي من طحن خبز قديم نمت عليه الطحالب. ومنذ القرن السابع عشر، أتت الطحالب من الخبز المدور الكبير، المكون نصفه من القمح والآخر من الشعير، ولربما استعملت أنواع أخرى من الخبز في أزمنة أبكر. ويخزن

تاريخ الملح في العالم

الخبز في المستودعات عينها التي يحفظ فيها الجبن القديم. وفي أسابيع قليلة، يتحول إلى اللون الأزرق، ثم يلحن لينثر فوق القشدة، وبعدها تظهر فقائيع حاملة معها تجمعات من الجبن التي تشرع بدورها في التحول إلى الأزرق، بعد أسابيع.

في العام ١٤١١، أصدر المرش الفرنسي شهادة تملن أن جينة روكفور - سور - سولزون تملك الحق حصريا في اسم جبن الروكفور. ولا تزيد روكفور - سور - سولزون عن كونها قرية صغيرة في هضبة كومبالو، تقطنها بضع عائلات. وفي الكهوف الممتدة تحت القرية، تجتمع الحرارة مع الرطوبة الآتية من ينابيع جوفية، ويتجدد هواؤها من شقوق في الصخور، التي تصنع ما يشبه أنفاها جبلية تسمى فلورين. وبنيت مخازن الجبن، بامتداد ١٠٠ قدم، في تلك الكهوف الطبيعية التي تُرطبها الينابيع وتجدد هواها من الفلورين.

تتميز المخازن بالرطوبة والبرودة الشديدة وبكثرة الطحالب، وتبقى الحرارة ثابتة ليل نهار، وطيلة السنة، عند درجة ٤٥ فهرنهايت. وتحتفظ الجدران بلزوجتها، وكذلك تفعل عوارض الخشب المصنوعة يدويا، والأرفف الخشب، حيث يترك الجبن ليتقدم، وتعطي الصخور تنوعا كبيرا من الطحالب والأشنة (عشب دغلي)، واكتشف أخيرا، أن هذه الأنواع أساسية في إعطاء الجبن نكهته.

وتروج أيضا حكايات خرافية عن ظهور ذلك الجبن للمرة الأولى، تروي أن صبيا راعيا سها باله بحيث ترك وجبة غدائه من الجبن فوق رغيف من خبز الشمير، في أحد تلك الكهوف، وبعد أسابيع، اكتشف جبن الروكفور. وحتى لو صحت تلك الخرافة، فإنها لا تصف كيفية صنع ذلك الجبن، ولكي يصبح الجبن سلمة تجارية، يجب أن يصمد لبعض الوقت. إن ملح أغيس - مورت يفرك على سطح الجبن، عند بداية مرحلة التقدم. وبعد ٢٤ ساعة، يقلب الجبن، وتعاد عملية الدعك، ويذوب الملح ليتغلغل فيه. ومثل جبن بارما، تصبح الروكفور شديدة الملوحة، مما أعطاها صيتا سيئا باحتوائها على الكثير من الملح. وفي القرن الثامن عشر، ادعى الكسندر - بلمازر - لوران غريمود أن جبن الروكفور يمثل شرابا مالحا قابلا للأكل.

«من يريد أن يظما ويمطش، يقدم جبن الروكفور أكثر مما يعطيه البيسكويت المملح الذي يؤكل حين تشرب الخمرة». ويمتبر لوران أول صحافي متخصص في الأطعمة.

صالح قوي لأرض فرنسا

تعلم أهالي الباسك كيف يصنعون لحم «هام» خلال حريهم الطويلة مع السالتيين، ثم تعلموا كيفية تسويقه في زمن السلم، لمحبيه الرومانيين. لم يصنع جمبون دو بايون، أي لحم «هام» بايون، في تلك المدينة قط، لكنها شحنت من ميناء بايون الباسكي إلى مصب نهر الأودور. وليس واضحا إذا ما صنع «هام» الباسك في تلك البلاد، على رغم إصرار أهلها على هذا الزعم. وعرفت فرنسا الحديثة جمبون بايون الشهير، الذي كتب عنه للمرة الأولى في القرن ١٦، بأنه منتج يصنع في مصب نهر الأودور. وتضم تلك المنطقة، كل الباسك الفرنسي، وبعضا من مناطق لانديز وبيارن وبيغفور المجاورة. وثمة أمر واحد واضح أنه لم يأت الملح الذي صنع به من الباسك، إنما جاء من بيارن، من قرية تبعد أميالا عن الباسك، تسمى سالييز-دو-بيارن، وتعني ورش ملح بيارن. وبحسب حكاية وهمية من القرون الوسطى، فإن صيادا طارد خنزيرا بربا إلى منطقة المستنقعات، وغرق الحيوان في الماء فتملح. وتروج حكايات مشابهة عن ينابيع الماء المالح في لوينبورغ، القريبة من هامبورغ، حيث تمرض بلديتها قطعة من لحم «هام» قديمة، يفترض أن المصادفة قادت أحدهم إلى اكتشافها. وعبر مصب الأودور، عثر على كسر من أوعية فخارية استعملت في صنع الملح، يرجع بعضها إلى ما قبل الميلاد بنحو ١٥٠٠ سنة، وعثر على آثار رومانية مشابهة على بعد مسافة قليلة من مدينة سالييز - دو - بيارن.

وسواء سقط خنزير متوحش في تلك المنطقة في قلب سالييز-دو-بيارن أو لا، فإن المدينة ملحت منذ ذلك الحين، ملايين من تلك الحيوانات. لقد نمت المدينة حول مدخل ينبوع طبيعي للنقيع، وبني حوض كبير لحفظ النقيع واستخراج ملحه، ورصفت عتبات على جوانب الحوض، تسهلا لعمل حاملي الدلاء. ويعود أول ذكر لتلك البركة الطبيعية إلى القرن الثاني عشر. وفي سالييز يقود شارع ضيق، يتوسع باستمرار إليها. وعندما تطفو البيضة في ماء النقيع، فإن ذلك يعني أنه يصلح لاستخراج الملح، ويسمح للأهالي بالذهاب سرا أو مرتين في الأسبوع، ويحمل البعض الدلو بيده ليذهب بنفسه إلى البركة. وتؤجر معظم العائلات تيراديوس لجمع النقيع، وسميت الدلاء الخشب التي استخدموها «سامو»، وصارت لاحقا وحدة للقياس تساوي ٩٢ ليترًا (٢٤ غالونا). وسمح لكل عائلة بـ ٢٦ «سامو» في المرة الواحدة.

تاريخ الملح في العالم

وعندما يُقَرع الجرس، يهرع التيراديوس، ويجتاز العتبات ليفترق من النقيع، ثم يمود حاملا سامو مملوءا بـ ٩٢ ليترًا، ويكرر تلك العملية ٢٦ مرة. ولأن المائلات كانت تتنافس في ما بينها، تمين عليه أن يعمل بأقصى سرعة ممكنة. ويتمكن التيرادوس الأسرع من الوصول إلى النقيع الأشد كثافة في قعر الحوض، فيما يتطلب النقيع الخفيف نارا أكثر ليتبخر، ويعطي ملحًا أقل.

وقرب كل منزل، حفرت بئر ليصب التيراديوس النقيع فيه، بسرعة وحذر، قبل أن يهرع إلى الرحلة التالية. ومُدت أقتية تحت المنازل، من شجر البلوط المجوّف، لتحمل النقيع إلى محارف، حيث يُفلى لاستخراج الملح منه. وسميت العائلات التي سمح لها بهذه الممارسة المجتمعية بارت برينان، وتمين عليها أن تنتمي إلى عائلات أصيلة، لا يعلم أحد عددها ولا كيف صارت أصيلة. في ١١ نوفمبر من العام ١٥٨٧، كتبت القوانين هي وثيقة للمرة الأولى باللغة البيارنية، بعد مرور قرون من استقرار تلك الممارسة. وحددت الوثيقة مجموعة العائلات التي تملك حقوق بارت - برينان، شرط أن تسكن داخل حيطان المدينة. إذا تزوجت امرأة «غريبا»، أي شخصا من خارج المدينة، فلا يحظى أطفالها إلا بنصف المسموح به، أي ١٢ سامو. ولا يحظى الأحفاد بأي شيء إطلاقًا، بينما يستطيع الرجل أن يتزوج من خارج المدينة، من دون فقدان أي من حقوق عائلته. وفي القرن الرابع عشر، بلغ عدد عائلات بارت - برينان نحو ٢٠٠، ووصل العدد إلى ٨٠٠ عند اندلاع الثورة الفرنسية.

على الساحل المتوسطي، غرب أغيس - مورت في القسم الكاتالاني من الحدود الإسبانية، تقع مدينة كولبور، وقد تعيش أهلها من بيع الخمر والسّمك المملح. واصطادوا سمك الأنشوفة بين مايو وأكتوبر في قوارب خشب صغيرة تقدر على الإبحار فوق المياه الضحلة في الميناء الصخري. ودفعت القوارب بالأشربة المثلثة، التي تنسدل ببهاء على عمود خشب، بزاوية منحرفة مقدارها ٦٠ درجة. يرجع تصميمها إلى الفينيقيين، ولكن أهالي كولبور سموها كاتالان، وزينوها بألوان أساسية زاهية. وفي أكتوبر، ينتهي موسم الأنشوفة. وكذلك يبدأ موسم الخمر على التلال القريبة. يسمى ذلك الخمر بانبيول، ويملك طعم البهار الأسود المسكر، بما يتوازن

صالح قوي لأرض فرنسا

تماما مع ملحوة الأنشوفة. واشتغل سكان كولبور في صنع تلك الخمرة، وقصوا عرائش العنب سنويا، لتعاود أوراقها الخضرة الظهور في السنة التالية. وعندها، في مايو، يتركون العنب لينمو، ويذهبون لصيد الأنشوفة. دامتلك كل عائلة قاربا كاتالانيا للصيد، وحقلا على التلال لزراع الكروم. وفيما يذهب الرجال إلى البحر، تنشغل النسوة بإصلاح الشباك، وبيع الصيد في المدينة، ويوضع معظم موسم الصيد في الملح. وفي البداية، استعمل صائدو الأنشوفة ملحا محليا يستخرج من البحر في لابلان، أحد مواقع الملح على الساحل الكاتالاني. ومع مرور الزمن، صار الملح يأتي من برش مصب الرون.

في القرن الرابع عشر، ضرب وباء الطاعون، الذي يميت مرضاه بالحمى والألم، القارة الأوروبية، وقتل ٧٥ مليوناً، بحسب بعض التقديرات، هم نصف سكان القارة حينها، ولم يمض الوباء مدينة كولبور، وساد الاعتقاد أن حصانة المدينة ترجع إلى ما تخزنه من الأنشوفة المملحة.

ومنذ أيام الإغريق القدماء، نالت أسماك الأنشوفة المملحة صيتا طيبا في المتوسط. وقد اعتبرت مدينة كولبور مصدرا لأفضل أنشوفة مملحة في العالم، وذلك منذ القرون الوسطى، ووصفت أنشوفتها بأنها الأصفر والأرشق والألد طعما من نظيراتها الأطلسيات. وفي القرون الوسطى، اشتهرت كولبور أيضا بما أنتجته من التونة المملحة والسردين، بنولى الرجال أعمال التمليح لما تتطلبه من قوة بدنية في حمل الملح. وفي المقابل، عملت الأصابع النسوية الرقيقة بصبر في تخليص الأنشوفة من عظامها، لتصبح شرائح. ودرجت العادة على وضع الأنشوفة الطازجة في ماء البحر لمدة شهر، ثم تفصل رؤوسها، وتظفها أصابع النسوة، ثم جعلن الأنشوفة في طبقة، ويضعن فوقها طبقة من الملح وهكذا دواليك، ويضعن ثقلا فوق الكومة المنتحلة، ويتركنها لنحو ٢ شهور. ويعتمد الوقت اللازم للتمليح على حجم الأسماك وحال الطقس. وعندما تضع الأنشوفة، يتغير لون اللحم حول العظام إلى الزهري القاني، كمثل لون الخمر. ويتغير لون التقيع، الذي يضرج بأثر من فعل الملح في الأنشوفة، نحسب زهريا. أما عديمو الضمير من صناع الأنشوفة، فقد يعمدون إلى دوين التقيع باللون الزهري.

تاريخ الملح في العالم

الأنشوفة: تحفظ هذه السمكة الرقيقة في براميل مع ملح من الخليج، لا شيء من الأسماك الصغيرة له من الطعم ما يعادل مذاقها. اختر الأنشوفة التي تبدو حمراء ولينة. ويتحتم أن تكون عظامها مزيتة. يجب أن تكون في ذروة مذاقها، ويرانحة حسنة. احذر ممن يخلطونها مع تلوين أحمر ليحسنوا مظهرها أو لونها. (ماري أيتون، الدليل الكامل والعالمي للطبخ ورية البيت، بونفاي، إنجلترا، ١٨٢٢).

علق التاج الفرنسي أهمية هائلة على الإمكانات التجارية لأسماك كولبور الملح، واستثيت المدينة من ضريبة الملح، وساعد الأمر تجارة الأنشوفة المحلية، لكنه لم يمثل سوى استثناء عشوائي عمل على تحويل سياسة ضريبة الملح فرنسا إلى كارثة سياسية.



مخلات سلالة هابسبورغ

في المانيا، وجد الرومان أرضا من مناجم الملح القديمة. وفي القرن الأول للميلاد، كتب تاكيتوس أن القبائل الجرمانية اعتقدت أن الآلهة قد تصفي أكثر لصلواتها إذا أقيمت في مناجم الملح، وكان الكثير من تلك المناجم مدمرا أو مقلقا بفعل الحرب التي تلت تهاوي الإمبراطورية الرومانية. وكما هي الحال في فرنسا، فإن الكنيسة القروسطية أعادت فتحها. وغالبا ما شيدت الأديرة في مواقع مناجم الملح القديمة، لكي تؤمن دخلها.

وبتوجيهات من الكنيسة، ازدهرت مناجم الملح في جبال الألب، خلال القرون الوسطى، من بافاريا إلى النمسا، وعمل الناس على استخراج الملح من الطبقة عينها التي تمتد تحت أراضي بافاريا ورايخنهال المجاورة، مروراً بالحدود النمساوية، هالليان، هالشتات، ايزشل وأوسيه، وصار القسم النمساوي يعرف باسم سالزكاميرغوت، أي أم أعراق المعادن. وهي منطقة من مناجم الملح تمتد تحت

استقرت بوهيميا: إحدى من مناطق أوروبا التي فكانت أحد أكثر سواقي نضورا لما امتلكه هابسبورغ.

الزراف

تاريخ الملح في العالم

الجبال الخضراء المغطاة بالصنوبر والبحيرات الزرقاء، وفي الشتاء، يكسو الثلج الأبيض منحدرات غابات الصنوبر، وتبقى الحرارة معتدلة قتي المناجم تحت الأرض.

وأعلنت ينابيع جوفية نقيعا مالحا يمكن غليه للحصول على البلورات البيضاء، وأمنت الغابات الثرية مصدرا ثابتا للطاقة الرخيصة، وكانت راينخهال مصدرا للملح في روما الإمبراطورية، ثم دمرت في القرون الخامسة إما بواسطة أتيللا، قائد قبائل الهون، أو ربما بضلع مناصرين محليين لإدواكر، الذي حطم روما وأنهى الإمبراطورية الرومانية الغربية في العام ٤٧٦، وبعد قرن، بحسب بعض الروايات، أعيد تشييد ورش الملح، فيما قال آخرون إنها لم تبني إلا بعد ثلاثمائة عام، على يد رئيس أساقفة سالزبورغ.

تقع راينخهال قبالة جبل للملح، وعلى الجانب البافاري، تقع بيرشتمغافن. وأما على الجانب الآخر من الجبل المشجر عينه الذي يعرف باسم دورينبرغ، فتجد هالليان، الموقع القديم لمناجم السالتيين.

اندلع صراع قروسطي بين أساقفة سالزبورغ والبافاريين للسيطرة على مناجم الملح، واستمر قرونا، والحال أن جبل دورينبرغ ضم منجمي سالزبورغيا، يمكن دخوله من هالليان، وكذلك منجمي بافاريا يمكن دخوله من بيرشتمغافن، وتحت الأرض، يفترض أن المنجمين منفصلان بمسافة تزيد على كيلومتر، والحال أن أعمدة الملح امتدت من هالليان تحت تلك الحدود، واستخرج عمال مناجم سالزبورغ ملحًا بافاريا، من الناحية النظرية.

وفي أواخر القرن الثامن، عمل أول رئيس أساقفة لمقاطعة سالزبورغ على إعادة تشييد المناجم السالتيية القديمة، وبنى بعائداتها المدينة التي تحمل الاسم عينه، ولم تندمج المدينة مع النمسا إلا في العام ١٨١٦، وعلى رغم احتواء مقاطعة سالزبورغ على الذهب والنحاس والفضة، فإن الملح وحده سبب الصراع المستمر على سالزبورغ، وأعطت ثروة الملح تلك المقاطعة استقلالها.

وفي القرن السابع عشر، ظهر رئيس أساقفة اسمه وولف ديتريش؛ حاول السيطرة على سوق الملح عبر خفض مفاجئ ودراماتيكي لأسعار بيع الملح المستخرج من مناجمه، خصوصا في دورينبرغ. ولفترة من الزمن، جنى

مخلالات حلالة هابسبورغ

ديتريش أرياحا خيالية، استعمل بعضها في بناء أضخم مبنى باروكي الهندسة هي سالزيبورغ. وردت بافاريا بحظر التجارة مع سالزيبورغ، وأدى ذلك في نهاية الأمر إلى اندلاع «حرب الملح»، التي خسرها ديتريش. وجلبت الخسارة كارثة على دورينبرغ وقرائها هي هالليان، والحال أنها ظلت لفترة ما، خارج تجارة الملح الإقليمية، وزاد في الكارثة وفاة رئيس الأساقفة وولف ديتريش، في العام ١٦١٧، بعد إزاحته من منصبه الكنسي وسجنه لمدة خمس سنوات.

لم تُحل أزمة العلاقة بين جانبي جبل دورينبرغ، إلا بعد ضم سالزيبورغ إلى النمسا، ففي معاهدة العام ١٨٢٩ بين بافاريا والنمسا، سمح لعمال المناجم الملح النمساوية باستخراج الملح لمسافة كيلومتر واحد خارج حدود بلادهم، وفي المقابل، تعيّن أن يصبح ٤٠ في المائة من عمال تلك المناجم بافاريين، وأن يسمح لبافاريا بالاحتطاب من الغابات على الجانب النمساوي. وعلى رغم وفرة الوقود في القرون الوسطى، بعد قرون من ظهور المناجم، فإن شراء الخشب ظل مشكلة مهمة.

في العام ١٦٢٨، وربما أبكر من ذلك، استعملت تقنية جديدة في التقيب عن صخور الملح، وبدلا من أن يحمل العمال الصخور المستخرجة عبر منحدر في سلال تتأرجح على اكتافهم، ضغ الملح في أنبوب حفر في صخور الملح، ويتحول الماء بسرعة نقيما كثيفا، يضح خارج المنجم إلى قرية هالليان. حيث يغلى بنيران أخشاب الغابة، لتستخرج منه بلورات الملح.

وفي النتيجة، تطورت الفكرة إلى نظام متشابهك عرف في سالزكاميرغوت باسم سينكفيركين. وشكل سينكفيرك منطقة للعمل تحت الأرض، حيث خلط الملح المحيط بها والوجل مع الماء في خزانات خشب كبيرة، ونقل السائل لاحقا في أنابيب خشبية إلى قدور غلي نحاسية.

تقع قرية هالليان بين مصدرين للثروة: جبل دورينبرغ بصخوره الملحية. ونهر سالزراخ. يتفرع هذا النهر من الدانوب الذي يسير، متبوعا بتفرعاته، من غرب بافاريا إلى البحر الأسود، عابرا أوروبا الوسطى. ويمكن غلي الملح في قوالب أسطوانية، بحيث يتبلور فيها. وكالحال في الصحراء الأفريقية، يمكن نقل تلك الإسطوانات المتبلورة عبر سالزراخ، إلى باسو، وتدخل منها إلى الدانوب، حيث تشحن إلى ألمانيا أو أوروبا الوسطى.

تاريخ الملح في العالم

خصص الكثير من ملح هالليان للاستعمال المحلي، وسافر في النهر إلى باسو وحدها، حيث حُمِلَ في عربات الخيل ليباع في تلك المنطقة، وحينها، كان النقل البري مكلفا، بسبب كثرة حواجز المكوس الجمركية على طرق عربات نقل الملح، وتمثل الرد البديهي في إنشاء شبكة من الممرات في المنعرجات الجبلية العصية لهربي الملح، مما مكثهم من بيعه بسعر أقل.

كانت أنهار أوروبا الوسطى مهمة لورش الملح فيها. تميزت هال في وسط ألمانيا ولويينبرغ في الشمال (الشهيرة بلحم «هام»)، بأنها تقع على نهر إيلب، الذي يصب عند مرها هامبورغ في بحر الشمال، وفي أواخر القرن الرابع عشر، بنى أهالي لويينبرغ قناة شتيكتيتز. لنقل ملحهم إلى نهر إيلب، ولم يفعلوا ذلك لينقلوه إلى هامبورغ، بل ليشحنوه إلى لوبيك، على البلطيق، لأن لوبيك كانت المركز التجاري لـ «الرابطة الهانزية».

في القرون الوسطى، لم يحز أي ملح في ألمانيا شهرة عالمية كالتى نالها ملح لويينبرغ، وشحنه الهانزيون إلى مرفأ صيد الرنكة في جنوب السويد، إلى ريفا، إلى غدانسك، وعبر بحر البلطيق، وفي الأوقات التي اعتبرت فيها «الرابطة الهانزية» ضمانا للجودة، نظر إلى ملح لويينبرغ بوصفه الملح الهانزي، وعمدت ورش أهل أهمية إلى التلاعب بماركات براميلها، باستخدام كلمة لويينبرغ، لتحظى بالقبول في الأسواق الخارجية.

وصنع ملح لويينبرغ وهال وغيرهما من ورش ألمانيا، بسحب النقيع المالح في دلاء، وتجميعه في قدور نحاس ضخمة، تفلت على نار حطب التفاية، وبإضافة دماء المواشي، ترتفع «قشوة» مع الفلي، وتسحب القشوة بعناية، أخذا معها الشوائب، وتعيّن تحريك السائل باستمرار، وهبيل ظهور البلورات البيضاء، تضاف البيرة لسحب المزيد من الشوائب من البلورات، التي تؤخذ لتجف في سلال مخروطية.

وباستعمال القدور النحاسية على مدار الساعة يوميا، عدا مرة في الأسبوع للجلي. تتطلب تلك العملية كلها ثلاثة أشخاص: معلم ملح ومساعد وصبي لتلقيم الفرن. وغالبا ما تألف هذا الفريق من رجل وزوجته وابن، وسهل على العائلات ممارسة أعمال الملح. لم ينطبق هذا الأمر على لويينبرغ، لأن التجار الهانزيين اشتروا الورش، الواحدة تلو الأخرى، لجعلها ورشة واحدة كبيرة، تحت سيطرتهم.

مخلات سلالة هابسبورغ

طورت سالزكاميرغوت ثقافتها الخاصة عن استخراج الملح. وكانت القديسة بريارة شفيعتهم. واعتبر عمال المناجم يوم ٤ ديسمبر عيدها، وأدوا فيه رقصات فولكلورية في أرونتهم الخاصة، التي ضمت، منذ القرن التاسع عشر، سترة سوداء بأزرار نحاس وكتافيات، إضافة إلى قبعة سوداء مخملية بأزرار حرير وشمار ذهبي يمثل معولين متقاطعين.

امتدت أنفاق منجم الملح في دورينبرغ مسافة تسعين ميلا، وبني النفق الأساسي في العام ١٤٥٠، أما النفق الخشبي الشاخص حاليا فلا يزيد عمره على ١٠٠ سنة، وزودت الأنفاق بأسقف من مترين تسمح بمرور رجل بمشي على قدميه، ولكن كتلة الجبل ضغطت عليها تدريجا، وما اكتشف في القرون الوسطى كان تلك الأعمدة المضغوطة التي ترجع إلى زمن أسلافهم من السالت، واليوم، يمكن رؤية نفق بني قبل ٤٠٠ سنة، بالأبعاد المذكورة أيضا. وقد ضغط إلى ممر لا يزيد عرضه على ٤٥ سنتيمترا، وثمة نفق آخر من القرن السابع عشر، قد بات بمرض متر.

لقد دعمت الأنفاق بعوارض خشب، وتظهر في حيطانها السود خيوط الملح الأبيض. وفي بعض المناطق، تظهر في الصخور بقايا اصداق غيرها من المخلوقات البحرية. ينزل عمال المناجم بالانزلاق على عمود بهيئة سلم منظم الدرجات، وينقلهم بسرعة معقولة إلى أنفاق تصل إلى ٣٠ مترا تحت الأرض. وتصل بعض الانحدارات إلى عمق أكثر من ٩٠ مترا، ويستعمل حبل على الجانب الأيمن ككاج، لتستخدمه اليد العاملة مدربة تلبس قفازات مناسبة.

وتستقبل دورينبرغ الزوار منذ نهاية القرن السابع عشر على الأقل، حين كان الزوار نخبة من ضيوف رئيس أساقفة سالزبورغ. وقبل قرون، إن المنحدرات بإمكانها أن تكون ممتعة. وعمد بعض الزوار للتحاضن، قبل انحدارهم بسرعة على العمود، تحت إشراف عامل منجم، فكانهم في منزلقة في مدينة ألعاب حديثة. ويحتوي المنجم أيضا على بحيرات سفلية مع قوارب الالبحار فيها.

سيطرت سلالة آل هابسبورغ الألمانية على الكثير من ملح أوروبا الوسطى، وركزت تلك الأسرة عيونها، منذ بداية صعود نفوذها في القرن العاشر في الألتزاس على ورش الملح. وفي ١٧٧٣، تسنم الملك رودلف الأول،

تاريخ الملح في العالم

من آل هابسبورغ، عرش ألمانيا. ووسع ملكه بأن استولى على بوهيميا. وسيطر آل هابسبورغ على الدانوب وسيليزيا وهنغاريا والجزء الجنوبي من بولندا، المعروف باسم غاليسيا. ولبعض الوقت، سيطروا على إسبانيا وكل ممتلكاتها في العالم الجديد، إضافة إلى الأراضي المنخفضة ونابولي وسردينيا وصقلية والبنديقية.

وأسس آل هابسبورغ احتكارا للملح، بسيطرتهم على إنتاجه ونقله وتجارته، وافتقرت بوهيميا؛ إحدى أغنى مناطق أوروبا إلى الملح، فكانت أحد أكثر الأسواق تضرورا لما امتلكه آل هابسبورغ، من أراضي ما يعرف حاليا بأنه ألمانيا والنمسا وجنوب بولندا.

اعوز الملح هنغاريا أيضا، فألت إلى سيطرة سلالة هابسبورغ. وفي القرن السادس عشر ارتكزت هنغاريا اقتصاديا على تصدير الأطعمة. ولم تستورد منها سوى أربعة: البهارات والخمر والرنة والملح. واعتمد تصدير كثير من الأطعمة على الملح المستورد. شكل شحم الخنزير ركيزة أساسية لأكل الأطعمة وحفظها في آن معا، وبدا من القرن السابع عشر، أدرج الشحم ضمن مكونات الرواتب، ونُظِر إلى الغذاء المملوء بالدهن باعتباره علامة على الفنى، ونال أهل المدن شحما أكثر من فلاحي الريف. وأظهرت دراسة ترجع إلى العام ١٨٨٤، أن الفلاح الهنغاري كان يأكل ١٨ كيلوغراما سنويا من الشحم المعالج، إما بالملح أو بالتوابل، فيما كان نظيره المدني يأكل ٢٦ كيلوغراما. ولا يشمل ذلك الأطعمة المعالجة بالزبدة ولا ما يؤكل من تلك المادة نفسها.

مثل الطهو بالشحم المذاب اكتشافا للقرن الثامن عشر، أكثر من الطهو بالتوابل. واعتبر ترفا لا يملكه سوى الطبقات العليا، وصنع الشحم تقليديا بإزالة طبقاته المكسدة من حيوان ذبح لتوّه، وحفظه لاحقا في الملح، واستدخن بعد ذلك. أما في السهل العظيم شرق الدانوب، فقد جفف في الهواء، وصنع الفلاحون حساء كثيفا من الشحم، الذي استعمل في قلي باقي مكونات ذلك الطبق. وأضيفت قشرة لحم الخنزير المحمر على سطح الحساء.

وشكل جنوب بولندا موقعا للينابيع القديمة للنقيع المالح. فقبل الميلاد بنحو ٢٥٠٠ سنة، جمع النقيع وغلي في أوان فخارية. وجفت تلك الينابيع تدريجا. وفي العام ١٢٤٧، شرع عمال مناجم الملح في الحفر بحثا عن صخور

مخلات صالة هابسبورغ

الملح الصلبة عند منبع تلك الينابيع. وفي العام ١٢٧٨، حاز العرش الملكي البولندي ذلك المنجم، وسرعان ما ترك إدارته لمستثمرين بولنديين، يهود ومسيحيين، وفرنسيين وألمان وإيطاليين، ودفعوا أموالاً للماهل البولندي، وباعوه ملحا بأسعار مخفضة.

وفي البداية، أرغم العمال، الذين كانوا في معظمهم أسرى حرب، على الكبح في ظروف تشبه العبودية. وقضى كثيرون منهم، وبدءاً من القرن الرابع عشر، عمل رجال أحرار في تلك المناجم، وباتت ظروف العمل فيها أكثر إنسانية، وفي القرن السادس عشر، غارت المناجم إلى الأعماق، وتطلب الأمر نظاماً من البكرات الضخمة التي تحركها ثمانية أحصنة لإخراج الملح إلى السطح. وقضت تلك الأحصنة عمرها كله في العمل تحت الأرض.

ثمة جبال تحتوي ملحا مدفوناً في أعماقها. وخصوصاً في منطقتي فيليسزسكا وبوشنيا. وفي الخامس من يناير ١٥٢٨، نزلت خصين عتبة لأرى بنفسه ما يحصل. وفي تلك الأعماق رأيت عمالاً عراة، بسبب الحرارة، يستعملون أدوات نحاس للتنقيب عن ائمن انواع الملح التي تتواجد في تلك المناجم بوفرة لا حدود لها. كما لو كانوا يستخرجون الذهب أو الفضة.

(اولوس ماغنوس، وصف شعوب الشمال، ١٥٥٥).

نال العرش البولندي تلك العائدات السنوية للملح المستخرج من منجمين قرب كراكاو: فيليسزسكا وبوشنيا.

وفي العام ١٦٨٩، شرعت المناجم في إقامة قدايس كاثوليكية يومية لعمال، في أماكن عملهم تحت الأرض. وشيد عمال منجم فيليسزسكا قاعة سلوات من صخور الملح، ووضعوا فيها تماثيل لرموز دينية، ونقشوا مشاهد: حانية على السقف والجدران والأرض. وتمكنوا من صنع شمعدانات خرفة من بلورات الملح.

وتزايد عدد زوار المناجم، وفي مطلع القرن السابع عشر، شرع العرش الملكي - إرسال ضيوفه من الحاشية الملكية إليها، كحال دورينبرغ. ورقص هؤلاء في ساعات فسيحة، وتناولوا الغذاء في غرف حفرت في صخور الملح، وركبوا القوارب تحت الأرض. وفي العام ١٨٢٠، انطلقت فرقة فيليسزسكا لمناجم الملح، ارتكازاً - النوعية العالية للصوتيات في المناجم. ولا تزال تعمل حالياً.

تاريخ الملح في العالم

حاذى منجم فيليسزسكا، وجاره في بوشنيا، نهر الفيستولا، الذي يجري شمال كراكاو. وعبرها وصولا إلى العاصمة وارسو، ومنها إلى بحر البلطيق. والمعلوم أن كل ملح له طريق نهري يصله إلى البلطيق، يحوز سوقا ضخمة. وفي المقابل، شهدت مراهق البلطيق مناهضة بين ملح بولندا، الحشن الصخري الرمادي اللون، والملح البحري الآتي من فرنسا والبرتغال، وقد باع البرتغاليون ملح سيتوبال للهانزيين، الذين باعوه بدورهم في هولندا والدنمارك. وفي القرن السادس عشر، شاع ملح سيتوبال، الأبيض والرخيص، في بولندا وباقي دول البلطيق، ورد العرش البولندي بحماية ملحه عبر حظر استيراد الملح الأجنبي كله.

في العام ١٧٧٢، قسمت بولندا بين النمسا وبروسيا وروسيا، واختفت هذه الأمة حتى الحرب العالمية الأولى. وخلال فترة استيلائهم على غاليسيا، سيطر آل هابسبورغ النمساويون، على منجمي فيليسزسكا وبوشنيا، وبيع ملح المنجمين في بولندا وعموم إمبراطورية الهابسبورغ وروسيا. اختلفت الأمة الروسية الكبيرة إلى الملح، خصوصا ما يصلح منه لتمليح اللحم والخضار خلال الشتاء الروسي البارد والقاحل. وفي كثير من المجتمعات، استخدم اللحم الأقل جودة في صنع القديد أو الكورنديف. وشمل ذلك لحم الصدر لمنطقة ما تحت الأضلع الخمسة الأولى، ولحم الأرجل. أما في روسيا، فقد جمد لحم البقر في الأرض، ونشر عند الحاجة إليه، من دون أي اعتبار للنوعية أو للمنطقة التي يؤخذ منها.

تظهر الوصفة التالية في كتاب هدية إلى الزوجات الشابات، تأليف إيلينا مولوكوفيتش. ولاقى الكتاب رواجاً في البيوت الروسية، ودأبت الكاتبة على مراجعته باستمرار بين عامي ١٨٦١ و١٩١٧، وهي فترة حرجة تمتد بين تحرير الأقتان والثورة الشيوعية.

سولوفينا (لحم البقر المالح)

استعملني منشفة لإزالة الدم عن البقر المنبوح حديثا، يجب إتمام العمل بينما تكون الذبيحة حارة، لأن الدم يفسد اللحم بسهولة. أزيلني العظام الكبيرة ثم زني اللحم، مرغبيه كليا بملح جفف في الفرن، ومزج مع ملح صخري ويهارات. ضعي اللحم على طاولة، واتركيه ليبرد تماما ثم خزنه في براميل صغيرة، واضعة قطع اللحم الكبيرة في الوسط، والقطع

مخللات صلالة هاهبورغ

التي تزن الل من نصف باوند عند الأطراف، بحيث لا يُترك أي فراغ. اضفطي اللحم بخفة بشيء يزن بضعة باوندا، انشري عليه الملح، الملح الصخري، ورق الفار، حبوب البان وأنواع البهارات، في قدر البرميل. وقوق كل طبقة من اللحم، حتى يمتلئ. غطيه، اطلبه بالقطران من كل الجهات، اتركه في غرفة دافئة لمدة تتراوح بين ثلاثة وأربعة أيام. احرصي على قلبه رأسا على عقب يوميا. انقلي البرميل إلى مخزن بارد. والقلبه مرتين في الإسيوع. بعد ثلاثة أسابيع خزني اللحم في الثلج.

استعملي المقادير التالية من الملح والبهارات لكل 4 باوندا من اللحم: استخدمي باوندين ونصفا من الملح الجاف، ست ملاعق من الملح الصخري، وملعقة من كل من الكزبرة، المرهفوش (العصرة)، الحبق، ورق الفار، وبهار اسود ومخلط. اضيفي الثوم إذا رغبت به. انشري القليل من الملح الإضافي على البراميل التي ستستعمل لاحقا.

يجب استخدام البراميل الصغيرة المصنوعة من خشب البلوط، لأن اللحم يفسد بسرعة بعد فتح البراميل وتعرضها للهواء. يجب سد البراميل بإحكام لئلا تتسرب عصارتها خارجا. قبل تمليح اللحم، يجب نقع البراميل في سائل مطهر.

(ايلينا مولوكوهيتش، هدية للزوجات الشابا).

تمثلت الخضراوات المملحة الأكثر شيوعا من الألزاس إلى الأورال، في الخيار والملفوف: المخلل والسوركروت، وتعرف الخضراوات المخمرة باسم المخللات. وتظهر قيمتها بالنسبة إلى دول أوروبا الوسطى عبر الليتوانيين الذين يعتقدون أن ثمة ملاكا حارسا لتلك المخللات، اسمه روغوسزيسك. يتضمن صنع المخللات (أو التخليل) حجب الهواء عن تلك المواد. فإذا وصل إليها، انقلب التخليل تمفنا. ويعزل الهواء إما بإحكام قفل القطاء، كحال وصفة لحم البقر المذكورة سابقا، وإما بإبقاء الأطعمة مغمورة بالنقيع المالح بواسطة الأوزان. وقد استعملت الوصفة التالية الرمل.

سوليني لوزيرتسي (الخيار المملح)

جففي رملا من شاطئ نهر، وانخليه بمنخل ناعم. انشري طبقة من هذا الرمل، بكثافة راحته، في قدر البرميل. ضعي فوقه طبقة من أوراق الكشمش النظيفة، بقلة التوابل (الشبت) والفجل. ضعي فوقها طبقة من

تاريخ الملح في العالم

الخيار- تابعي هذه العملية حتى يمتلئ البرميل. إن الطبقة الأخيرة فوق الخيار يجب أن تتألف من ورق الكشمش. على أن يوضع الرمل فوقها. حضري النقيع المالح بالطريقة التالية: نكل دلو من الماء، استعملي ٥. اباوند من الملح. اعليه، ثم اتركه ليبرد. غطي الخيار بالنقيع كليا. جمدى النقيع كلما تبخر.

وقبل الشروع في أي تخليل، يجب عصر الخيار لمدة ١٢ إلى ١٥ ساعة في الماء المثلج.

(إيلينا مولوكوفيتش، هدية للزوجات الشابات).

يمكن لشذرات النحاس أن تتسلل إلى الطعام من أوعية الزلي، مما يزيد في لماعية لونها، وخصوصا الخضار الخضراء، وربما جعل من شكل المخللات، لكنه يسبب عسر الهضم. ولذا تعطى مولوكوفيتش التحذير التالي:

قد يبدو الخيار المشتري جذابا أحيانا، بلونه الأخضر الذي يشير إلى إعداده في أوان نحاسية غير مطلية بالتصدير. مما يضر بالصحة، ولكشف جليلة الأمر، المرسي إبرة حديد في خيار، فإن كانت مفسوشة فسوف تستخرج الإبرة بسرعة لون النحاس.

اعتمدت كمية الملح المستخدم في صناعة الشوكروت في روسيا وبولندا، على الوضع المادي للعائلة، فقد عمد المقتررون إلى الإكثار من الملح، وكذلك إلى تكمته ببهارات مثل بذور الكراوية والشبث، (وهي جنوب بولندا) أوراق الكرز. وفي مورافيا أضيف التفاح والبصل. وقد درج أهاليها على إضافة بعض الخبز لتسريع عملية التخمر. وفي بولندا، أدرج صنع الشوكروت ضمن طقوس المجتمع، وأجري في الخريف بعد جمع محصول البطاطا، وعمدت النساء إلى تقطيع الملفوف، وسلقه في الماء، ووضعه في براميل، وأحيانا في حفر أرضية مرصوفة بالأخشاب، ثم يضغطه الرجال بالقبضات (وأحيانا بالأرجل) لطرد فقاقيع الهواء، الذي قد يسبب التعفن. وتعطي النساء الملفوف بالقماش. ويثبتن أوزانا على الأغطية، لكي يضمن بقاء الخضراوات مغمورة بالماء كليا. وعقب تقطية الشوكروت نهائيا، تتطلق رقصة تقليدية سنويا. ولم يعن ذلك إتمام المهمة، إذ يتمين غسل القماش دوريا، وإزالة الطحالب عن الأغطية، وكذلك إضافة الماء إلى البراميل لإبقاء الملفوف مغمورا لمدة أسبوعين، قبل نقله إلى المخازن حيث يبقى طوال الشتاء.

مخللات صلالة هابهورغ

وفي روسيا وبولندا، دخل الشوكروت مكونا أساسيا في صنع أطباق مختلفة، واستعملت أوراق الملفوف المخلل كاملة لإعداد طبق غولابكي (الحمام) المكون من ملفوف محشو باللحم والحنطة السوداء، وشكل نقيمه أساسا لنوع من الحساء، وفي بعض الأحيان، عصرت أوراق الشوكروت للحصول على نسفها، ثم رميت.

يتألف الطبق الوطني البولندي، بيفوس، من الشوكروت، بعد إضافة قديد الخنزير والخوخ المخلل وشواكه أخرى. ولقرون خلت، صنع هذا الطبق في خلاء الغابات، فقد أتى الأرستقراطيون إلى ذلك الخلاء، ليمارسوا اللعب. ويرد وصف للبيفوس في فريض بان تادوز، الذي يتحدث عن الحياة اليومية في ريف ليتوانيا. ويعتبر القصيدة الوطنية في بولندا:

لقد طهي البيفوس. لا يستطيع الكلام أن يخبر

من سحر لونه وطعمه ورائحته.

لا تعدو الكلمات وأبيات الشعر كونها أصواتا رنانة، لها من الإحساس

ما لا تفهمه مدينة العدة.

بالنسبة لطعام ليتوانيا وألمانها، يجدر بك

التمتع بالصحة الجيدة والعيش في الريف وممارسة الرياضة.

إن البيفوس طيب، حتى من دون صلصة

لأنه من الخضراوات المطبوخة بطريقة ضريبة.

أساسه الشوكروت المقطع شرائح،

الذي، كما يقال، يسير إلى الضم.

يوضع في مرجل، حيث ينام صدره الرطب

بين الشرائح المضغوطة لأصناف اللحوم المنتقاة.

وهناك يفلئ حتى تخرج الحرارة

العصارة الحية من براعم المرجل،

ويتعطر الهواء برائحته.

(ادم ميكيزيتس، بان تادوس ١٨٣٢).



11 مغادرة ميناء ليفربول

ثمة أنهار لعبت دورا أساسيا في تاريخ الملح: يانفتزي، النيل، التيبر، البو، ايلب، الدانوب، الرون واللوار. ربما كان من الواجب إضافة نهر ميرسي إلى هذه القائمة، على رغم أن مياهه موحلة، ولا يزيد طوله على ١١٧ كيلومترا، ينبع من وسط الأراضي الإنجليزية ليصب في البحر الإيرلندي.

ولا تتبع أهمية نهر ميرسي من البضائع التي حملها لمسافة أميال داخل إنجلترا، بل مما حمّله من بريطانيا إلى العالم. وتولّف أمياله الثلاثة الأخيرة، مرفأ نهريا ظليلا وعميقا. وهي العام ١٢٠٧، أذن الملك جون ببناء مدينة هناك، حملت اسم ليفربول. وفي الأصل، كانت مرفأ يصل إيرلندا مع إنجلترا. ومع الوقت، صارت أهم مرفأ إنجليزي، بمد لندن. لقد كانت مرفأ لسكر الهند الغربية، ولتجارة العبيد، وللثورة الصناعية حين استقدم الحديد والفحم ليصنّف الفولاذ. وقبل ذلك كله، كان مرفأ ملح إنجلترا، ملح شيشاير، الذي عرف لاحقا عبر العالم بملح ليفربول.

تأكلت الغابات في شيشاير بسبب احتطابها وقودا للأفران، وظهرت ندوب بيض تنهش في قلب المراعي. حيث دفنت البقايا الناجمة عن عمليات الإحراق في مارجل الملح، وتأثرت تربة الأرض نفسها. المؤلف

تاريخ الملح في العالم

عندما وصل الرومان إلى إنجلترا في العام ٤٣ للميلاد، وجدوا أن البريطانيين يصنعون الملح بصب النقيع على الفحم المشتعل ثم كشط البلورات البيض. وفي أعين الرومان، بدت تلك الطريقة علامة على التخلف، وعلموا بطريقة إمبريالية أصيلة، السكان الأصليين المتخلفين الطريقة الصحيحة لاستخراج الملح: تبخير النقيع في أوان فخارية ثم كسرها لاستخراج كعك الملح منها. وأطلق الرومان ورش الملح على طول الساحل الشرقي، وبنوا مدينة لندن في أول سنة قضاها في إنجلترا. وفي محاولة لتقليد ما أعطته أوستيا من نمو لمدينة روما، شادوا ورش الملح في إيسكس، لكي تصبح المرفأ الأهم على نهر التايمز.

انجذب الرومان إلى الغابات الكثيفة في شمال غربي إنجلترا التي أمدتهم بالطاقة، فقد شرعت النباتات التي أحرقوها في عملية تبخير النقيع بالنفاد، ووجدوا في الشمال الغربي مكانا يشير إليه السكان المحليون باسم سالتني هيلاث دي، التي تعني «الحفرة السوداء». فعند وصول الرومان، كانت تلك البقعة مصدرا لإنتاج الملح منذ قرون طويلة، وستعرف لاحقا باسم شيشاير. وترجع الدلائل الأولى على استخراج الملح فيها بواسطة أوان فخارية إلى ما قبل الميلاد بنحو ٦٠٠ سنة، ما يثبت أن البريطانيين عرفوا الطريقة الرومانية «الجديدة» قبل زمن طويل من قدوم الرومان إلى بلادهم.

وتحتوي المنطقة المجاورة، التي تعرف حاليا باسم ويلز الشمالية، مناجم فضة. وبعد استخراج الفضة، يتلبث الرصاص. وقد استخدمه الرومان لصنع قدور ضخمة، يزن بعضها أكثر من ١٢٦ كيلوغراما، لغلي النقيع في هيلاث دي. وصنعوا لإنجلترا أول ملح يصنع بالتبخير في القدور. وتعلم السكان المحليون هذه الطريقة أيضا، وفضلوا عليها ملحا يأتي من منطقة أخرى تدعى هيلاث وين (الحفرة البيضاء) يمتاز بلون أشد صفاء.

ومع الوقت، اكتسبت هيلاث دي اسم نورث ويش الأنغلو ساكسوني، ويعني ورش الملح الشمالية. وقد سمي الأنغلو ساكسون ورش الملح ويش. وكل مكان في إنجلترا ينتهي اسمه بـ «ويش» كان. في وقت ما، ورشة ملح. وتغير اسم هيلاث وين إلى نانت ويش، وعرفت المنطقة بين نانت ويش ونورث ويش باسم ميدل ويش.

مطاردة مهنا، ليفربول

وفي القرن التاسع، باتت الأراضي عند مصب نهر ميرسي، شيشاير، منطقة مهمة لاستخراج الملح. وبنى الرومان قلعة في شيلستر، المركز التجاري لتلك المنطقة، وكانت تلك آخر القلاع الساكسونية التي صعدت في وجه ويليام الفاتح، وبسقوطها اكمل النورمانديون اجتياح إنجلترا. وفي العام ١٠٧٠، وبهدف تحطيم المقاومة، دمر النورمانديون شيلستر وورشها. واستقرت إعادة بنائها عقوداً، مما سمح ببروز دروات ويش، جنوب شيشاير في وورشيلسترشاير، كمركز إنجليزي رائد في إنتاج الملح.

تقع شيلستر على نهر دي الذي يتميز مصبه بالمياه العميقة، كحال نهر ميرسي. وعندما ظهرت ليفربول على مصب ميرسي، باتت المدينتان متنافستين. ويتوازي نهراهما اللذان لا يبعد أحدهما عن الآخر سوى بضعة أميال. وتدرجاً، خبت مدينة دي، وانتقلت التجارة كلها إلى ليفربول.

ولقرون طويلة، كانت بريستول مرفأً مهماً. وهاقت أهميتها ليفربول في ما تعلق بالملح. ولم تصدره، واستقبلت كثيراً من السفن الفرنسية والبرتغالية المحملة بالملح البحري. إن ورش الملح الإنجليزية لم تتمكن من استخراج الملح البحري، الذي يحتاجه الصيادون الإنجليز. والحال أنها أنتجت ملحا عالي الجودة لتعليق الرنكة، حمل اسم أبيض على أبيض، وصنع بمزج الإنتاج المحلي مع ملح فرنسا البحري. وقد أذيب الأخير مع النقيع، وأعيد تبخيره لتقنيته من الشوائب.

أثبت سوق ملح السمك أنه أكثر ديمومة من الاعتقادات الدينية التي لا بدت صنعه، فحتى بعد العام ١٥٢٢، عندما انفصل هنري الثامن عن الكنيسة الكاثوليكية في روما، استمر عقاب آكلي الملح في أيام صوم الفصح. وشمل جزأؤهم مجموعة من العقوبات التي اشتملت على السجن لثلاثة شهور والإذلال العلني. لقد كان الحافز اقتصادياً هذه المرة، فقد رغبت الحكومة في دعم الصناعة السمكية. وفي العام ١٥٦٣، قُدّم اقتراح لفرض حظر أكل اللحم دينا مرتين في الأسبوع، الأربعاء والجمعة، ويُزَرّ الاقتراح بأنه يساعد على بناء أسطول صيد بحري، واستغرق نقاشه ٢٢ عاماً. وأخيراً، في العام ١٥٨٥، سقطت فكرة إضافة يوم آخر أسبوعياً للصوم. ففي إنجلترا ضاق ذرع الناس بقوانين الصوم، وتآلمت الكنيسة مع هذا الميل. وأعطى بيع صكوك الإعفاء من الصوم دخلاً مهماً للكنيسة.

تاريخ الملح في العالم

في العام ١٦٨٢، كتب محاسب في الصيد البحري الملكي، كتاباً سماه «الملح وصيد الأسماك»، خطاباً عنهما. وقد استلهمه من السنوات السبع التي قضاها في البحر، بين العامين ١٦٤٢ و١٦٤٩، حيث خدم في أسطول البندقية الذي حارب الأتراك. فقد أرغم في تلك السنوات على أكل لحم ملح بطريقة سيئة. ومن الواضح أنه فسد، وصفه بأنه «مقرّف». «لقد حضرتي تلك التجربة على التعمق في دراسة طبيعة الملح». بحسب ما يرد في ذلك الكتاب. ومن بين وصفات كثيرة، تبرز واحدة عن تمليح السلمون لا تزال صالحة إلى اليوم، إذا افترضنا وجود صربي في سن الخامسة عشرة يصلح لأداء القفزات الطويلة. وتحدث الوصفة عن أسماك من منطقة الحدود بين إسكتلندا ونورثمبرلاند، تشتغل استعمال الملح البحري الفرنسي في تمليحه:

السلمون المملح في بيرويك، بحسب وصف التاجر بنجامين واطسون.

١. تصاد الأسماك في الفترة الواقعة بين عيد البشارة ٢٥ مارس

عندما تمثل الملك لريم العذراء - وعيد القديس ميشال في ٢٩ سبتمبر.

وتؤخذ إما من نهر تويد أو في الأميال الثلاثة الأولى في البحر المقابل

لمدينة بيرويك.

٢. بالنسبة إلى الأسماك التي تصاد في النهر، تحضر على ظهور

الخيال إلى القسم السفلي منه. وبالنسبة إلى أسماك القسم السفلي من

المصدر نفسه، فإنها تجلب طازجة إلى بيرويك.

٣. توضع في ساحة مرصوفة، حيث يجهز فريق من أربعة عمالين مع

اثنين لشق السمك.

٤. تشق الأسماك فور وصولها، بدءاً من الذيل وصعوداً إلى الرأس،

قرب الزعنفة الخلفية. تفتح السمكة من الظهر للوصول إلى

الأحشاء. يترك البطن سالماً. تنظف. تنزع الحراشف عن الرأس من

دون تشويه الوجه، وتنزع العظمة الصغيرة من الجانب السفلي. تصفى

من الدم، وتفسل.

٥. توضع السمكة بعدها في حوض كبير. تفسل من الخارج والداخل،

وتحلك بصدفة بحرية أو بما يشبهها من الأدوات النحاسية، ومن ثم تنقل

إلى حوض آخر فيه ماء نظيف. تحلك وتنظف مجدداً، وتخرج لتوضع على

الواح خشب. تترك لساعات حتى تجف.

طهارة عيناء ليفربول

- ٦ . تحمل الأسماك إلى المخازن، حيث تفتح وتمد بحيث يكون الجلد إلى الأسفل، وتغلى كليا بالمح الفرنسي، وترصف طبقاتها بطريقة مماثلة، وتبقى لمدة ستة أسابيع، ما يكفي لتطهيرها جيدا.
 - ٧ . يفرش جلد صجل مجفف على البرميل، توضع حجارة فوقه لتثبيته، وبعد ٤٠ يوما، يظهر غشاء بسمك بوصتين. يزال الغشاء.
 - ٨ . تخرج الأسماك من البراميل، وتغسل في ماء مملح على طريقة المخلل، وتعاد بعناية إلى البراميل، وينثر الملح بكثافة بينها بحيث يمنعها من الالتصاق. وبعد ملة البرميل إلى ريعه، يضرب بالمطرفة، أو يقفز فتى في عمر ١٥ سنة فوقه، بعد تغطيته بجلد الصجل، وتكرر العملية عندما يصبح البرميل في منتصفه، وهكذا دواليك إلى أن يمتلئ البرميل.
 - ٩ . يوضع قليل من الملح على قمة البرميل، ويسد غطائه بإحكام طوق حوله.
 - ١٠ . تصنع فتحة في منتصف البرميل. يوضع حولها طوق أو تسد بلضافة من طين، تصبح الفتحة نفقا يدخل منه ماء المخلل، فيخرج حاملا معه زيتا.
- يمكن استعماله لتشحيم الصوف. وبعد ١٠ أو ١٢ يوما، يصبح السمك مملحا إلى درجة تجعله صالحا للتصدير.

(جون كولينز، الملح والصيد، خطاب عنهما، ١٦٨٢).

حتى من دون الأسماك، استعمل ملح شيشاير بأشكال عدة، فقد توافرت المحاصيل اللازمة لإطعام البشر والمواشي حتى موسم الحصاد في نوفمبر. وبعده، ذبحت الحيوانات وملحت لتدوم إلى الربيع، حين يظهر العشب اللازم لتغذية القطعان الجديدة. ذبحت المواشي في عيد القديس مارتن في ١٠ نوفمبر. وكان مارتن جنديا رومانيا في غاله، وبحول إلى المسيحية، فأصبح شفيما للسكارى التائبين. ويصادف اليوم نفسه أعيادا ترجع إلى ما قبل المسيحية، مثل يوم سلخ الحيوانات وتطهيرها للشتاء، الذي يترافق مع تشراب مفرط للخمر. لقد استعمل الطعام الإنجليزي بقوة، وتعين نمر قديد الخنزير قبل استعماله. خذ القديد الأكثر بياضا، ولطح اللحم واللح في سرائح رفيعة، ضعها في طبق. اسكب ماء حارا عليها. اتركها لمدة ساعة لو ائنتين، لينزل الملح الفائض عنها.

(غيرهاز ماركهام، رية المنزل الإنجليزية، ١٦٤٨).

تاريخ الملح في العالم

نُقعت الخضراوات أيضا في الملح لكي تستعمل خلال الشتاء. وتعين أيضا إنعاشها قبل أكلها. وقد أعطى جون إيفلين، وهو باحث إنجليزي بارز من القرن السابع عشر، الوصفة التالية لحفظ اللوبياء الخضراء، والمعلوم أنه اهتم بالخضراوات أكثر من اللحم:

خذ الفاصوليا الطازجة قبل أن يكتمل نضجها. ضعها في نقيع قوي الملح بحيث يقدر على حمل بيضة فيه. اضع خل النبيذ الأبيض إليه. شطها. لا تترك فراغات. يمكنها أن تصمد ١٢ شهرا. قبل شهر من بدء استعمالها، اخرج الكمية التي تلمزمك خلال فصل كامل. اغلها في ماء صاف. وتوقف عندما يتحول لونها إلى الأخضر، وهو ما يحصل بسرعة. افردها على منشفة جافة ليزول الماء عنها. رصها صفا صفا في إناء. غطها بالخل وبالبهارات التي تريدها. ضع وزنا على الغطاء. وبهذه الطريقة تحفظ اللوبياء الفرنسية، والقرنبيط وغيرهما طوال السنة.

(جون إيفلين، هكتاريا، خطاب من المملحات، ١٦٩٩).

كان الزيد أيضا مالحا جدا. وتدعو وصفة من العام ١٢٠٥، تمود ملكيتها إلى أسقف وينشستر، لاستعمال نصف كيلوغرام من الملح عند صنع خمسة كيلوغرامات من الزيدة. ويعطي ذلك زيدة بمثل ملوحة الفاروم الروماني. يحفظ الملح الزيدة، لكن الطعم يصبح قويا. وتوافر الكثير من الوصفات القروسطية التي ترشد إلى سبل تخفيف الزيدة المملحة قبل استعمالها. وغالبا ما تضمنت مزج زيدة طازجة معها. وتروج عن أصل الزيدة حكايات وهمية، تشبه ما راج عن أصل الجبن، تزعم إحداها أنها مخضت مصادفة في جلد مواشي القبائل الرحل في آسيا الوسطى. وشكلت طعام أهل شمال أوروبا، حيث تندر أشعة الشمس التي تجعلها تفسد بسرعة. وراجت الزيدة في ذلك الشمال على يد القايكنغ والسالت، وكذلك أحفادهم النورمانديين. وتشكك أهل جنوب أوروبا في قيمتها، وظنوا لقرون طويلة أنها تسبب البرص، ربما لانتشار ذلك المرض في شمال أوروبا. وحرص نبلاء جنوب أوروبا ورجال دينها على درء ذلك المرض الكريه باستخدام زيت الزيتون، وقد اصطحبوه معهم حين سافروا إلى الشمال.

مطابقة عينات ليفربول

وإذا لم تبرد الزبدة غير المالحة، فإنها تزنخ بسهولة. وقد أضيف الملح إلى الزبدة التي تباع على أنها «حلوة». وتعتبر زبدة ماري تخصصا إنجليزيا، وتصنع بترك زبدة الربيع غير المملحة في الشمس لأيام عدة. ويدمر الضوء مادة الكاروتين فيها فتصبح بيضاء، وكذلك فإنها تفقد ما تحتويه من الفيتامين أ. ولا ريب في أنها تقسد، وتصبح رائحتها زنخة. ولسبب غير معلوم، اعتبر ناس القرون الوسطى زبدة ماري طعاما صحيا.

وفي تلك الحقبة عينها، ملحت الأزهار الصفرة من أنواع مختلفة، وحفظت في أوان فخارية، وهُصرت للحصول على عصارتها الصفراء، لاستخدامها في تلوين زبدة ماري، الخالية من مادة الكاروتين. ولاحقا، بعد رحلات كولومبوس إلى أمريكا، استعملت حبوب زهرة الأنانو الأمريكية للغاية نفسها. ولا تزال تلك الحبوب تستخدم أمريكيا في صناعة مشتقات الحليب، ليس لتمويه زبدة زنخة، بل لإعطاء لون أصفر يجذب الزبائن.

سن الإنجليز قوانين لمنع بيع الزبدة الزنخة، وحظر قانون في العام ١٣٩٦، استعمال الأزهار الصفرة المملحة. وفي العام ١٦٦٢، أقر تشريع عن الزبدة لتثبيت معايير صناعتها في إنجلترا، وسمح بمزج الزبدة الزنخة مع الصالحة، وشدد على حصر تليح الزبدة بواسطة ملح ناعم، وعلى ضرورة إبراز الاسم الكامل لصانها على المنتوجات. وفيما يلي وصفة لحفظ الزبدة طرية لفترة طويلة:

اصنع نقيما بحيث تطفو فيه البيضة واضمر الزبدة فيه. ومع بداية

مايو، تبدأ هذه العملية. لقد جربتها بنفسي، ووضعت قطعة من الزبدة

التي اشتريتها من السوق، وظلت صالحة وطازجة.

(جون كولينز، الصيد والسمك وخطاب عنهما، ١٦٨٢).

لم تسمح الكنيسة بأكل الزبدة في أيام الصوم، لأنها تأتي من البقر. حصلت أيضا على مداخيل واسعة من بيع صكوك الاستثناءات للأثرياء، الذين لا يتحملون البقاء بعيدا عن الزبدة خلال أيام الصوم الكبير. وإذا حيننا مسألة الصوم، فإن الزبدة الرخيصة راجت لدى الفقراء أكثر من الأغنياء. وبسبب تملحها القوي، فقد توافرت طوال السنة. وفي بداية القرن السادس عشر، ضمت إلى مؤن الأسطول البحري الملكي. وقد سعى مل شمال أوروبا إلى جعل الزبدة متوافرة بحفظها في الملح، لكن الحصول

تاريخ الملح في العالم

عليها في حال جيدة وبطعم مقبول، لم يكن ممكنا إلا بعد اكتشاف التبريد. والحال أن التجارب الأولى في التبريد لم تكن لحما ولا سمكا، بل مادة يتلذذ بها الجميع: الزبدة.

وشاع الجبن، الذي يمثل نجاحا في حفظ الحليب والكريم، كقطعام ملح للفقراء. وفي المقابل، لم يستطع سوى الأثرياء في إنجلترا، شراء مجموعة كاملة من الأجبان الإنجليزية، التي تشمل نحو ١٥٠ نوعا. وهي سبعمينات القرن العشرين، خاض باتريك رانم غمار حملة قوية للحض على الحفاظ على صناعة الأجبان الإنجليزية.

ولم يكن مفاجئا أن تتجع شاشير في إنتاج الكثير من الجبن، فقد توافرت فيها المواشي الحلوبة وورش الملح، وأعطت اسمها لأقدم نوعية من الجبن الإنجليزي، التي تعتبر نموذجا ممبرا عن الجبن القروسطي أكثر من جبن الشدر الشهيرة، أو جبن ستيلتون ذات العروق الزرق. ويتميز جبن شاشير بالصلابة، ولو أنها أكثر طراوة من الشدر، مع طعم خاص يأتي من العشب المملح الذي ترعى عليه أبقارها.

في القرن السابع عشر، اكتشف الإنجليزي أن الأنشوفة المملحة تذوب لتعطي صلصة، ولربما مورست هذه الطريقة في أوروبا في زمن أبكر. والحال أن صلصات الأنشوفة راجت في القرنين الثامن عشر والتاسع عشر. وكتب غيرمود دو لا رينيير، الذي عاش في القرن الثامن عشر وشغف بالأنشوفة... «عندما تصنع هذه الصلصة بطريقة متقنة، فإنها تجعلك تاكل فيلا».

وفي العام ١٦٦٨، كتب الفرنسي بيار غونتير: «إن الأنشوفة توضع في الملح لتحفظ، ولتحول إلى غاروم». والمؤكد أن الإنجليزي استعملوا صلصة الأنشوفة مثل الغاروم القديم، فكانت سائل السمك الذي يضاف إلى اللحم والأطباق الأخرى، ليعطيها مذاقا مالحا وطيبا.

وفي القرن الثامن عشر، سمي الإنجليزي صلصة الأنشوفة كاتش آب وكيتش آب وكاتس آب.

صنع الكاتشاب الإنجليزي

خذ قنينة ذات فتحة واسعة. ضع فيها باينت (٥٧ . ليتر) من افضل

انواع خل النبيذ الأبيض. اصف ١٠ او ١٢ فص ثوم لم تهرس جيدا. خذ ربع

باينت من النبيذ الأبيض. اغله قليلا. ضع صعه ١٢ او ١٤ انشوفة مملحة

مطادرة ميتا، ليفربول

بعد غسلها وتقطيعها. اتركها لتندوب. بردها. اضفها إلى الزجاجة. اضف ربع باينت آخر من النييد الأبيض. اضف إليها قشر جوزة الطيب وزنجبيل وثلثا مهروسا في ملحقة صغيرة من البهار. اغلها قليلا. قبل أن تبرد، قطع ثمرة جوزة الطيب وقشر الليمون في شرائح، واضفها إلى الخليط. اضف أيضا ملحقتين أو ثلاثا من الفجل الحار. اتركها مغلقة. وعلى مدار أسبوع، رجها يوميا مرة أو مرتين ثم استعملها. يمكن إضافتها إلى طبق لحم شهبي، أو نظيره من السمك. يمكنك إضافتها أيضا إلى المشروب الذي يستخرج من الفطر.

(إيليزا سميث، ربة البيت المثالية، الطبعة ١٦ المنقحة، ١٧٥٨).

يشق الكاتشاب اسمه من صلصة سمك وصويا إندونيسية كيكاب أيكاب، التي تلفظ كاتشاب، وتعني صلصة الصويا السوداء الكثيفة. لماذا حاز الفاروم الإنجليزي اسما إندونيسيا؟ لأن الإنجليز، منذ انطلاقة تجارة التوابل في القرون الوسطى، أغرموا بالأفواه الآسيوية. وارتكز الكثير من المنكهات الإنجليزية، بما في ذلك صلصة ورشسترشاير التي اخترعت في أربعينيات القرن التاسع عشر، إلى أفكار آسيوية.

وسواء سمي غاروم أو صلصة الأنشوفة أو كاتشاب، فإنه احتاج إلى كميات كبيرة من الملح. وحذرت مارغريت دودز، في كتاب عن الطهو صدر في لندن سنة ١٨٢٩، من «أن الكاتشاب، لكي يبقى في حال جيدة، يلزمه الكثير من الملح». وفي الأصل، استعملت الأسماك المملحة مصدرا للملح في الكاتشاب، لذا لا تذكر الوصفات الأولى عن الكاتشاب، كتلك التي كتبتها إيليزا سميث، الملح في مكوناته، نظرا إلى توافره في الأنشوفة. وتدرجيا، شرع الأمريكيون والبريطانيون في الابتعاد عن وضع السمك في الكاتشاب، ومالوا إلى صلصة الفطر وصلصة جوز الطيب حتى صلصة الليمون المملح. والحال أن الوصفات الأولى من أنواع الكاتشاب هذه احتوت على أنشوفة مملحة، وسرعان ما فقد الطهو الأنفلوساكسوني جراته، ومال الطباخون إلى الاعتقاد أن الطعم القوي للسمك يحد من الاستعمال المتعدد للكاتشاب كمطيب، على عكس أسلافهم من الطهاة الرومان. وهكذا، كتبت مارغريت دود في نهاية وصفتها لصلصة جوز الطيب:

تاريخ الملح في العالم

توضع الأنشوفة والثوم واللفل الأحمر وغيرها، أحيانا، في هذا الكاتشاب. ونعتقد أن هذه طريقة سيئة، لأن تلك المكونات تجعله غير مستساغ في كثير من الأطباق، لذا ننصح بإضافتها بشكل استثنائي، في حال رغب أحد فيها.

(مارغريت دود، دليل الطبخ وربة البيت، لندن، ١٨٢٩).

وتحول الكاتشاب إلى صلصة طماطم، وسمي «كاتشاب الطماطم» في بدايته في أمريكا. ويلائم ذلك أن الطماطم نبتة أمريكية، أحضرها إلى أوروبا هيرنان كورتيس، وتقبلتها شعوب البحر المتوسط، وتشكل فيها أهالي أوروبا الشمالية. وتسمب الوصفة الأولى عن «كاتشاب الطماطم» إلى مواطن في نيوجيرسي. والشئ الأكيد عن زمن ظهورها هو أنها كتبت قبل العام ١٧٨٢، ففي تلك السنة، أرغمه ولاؤه غير العادي للتاج البريطاني على مغادرة أمريكا إلى جزيرة نوفا سكوتيا.

ظهرت الوصفة الأولى المكتوبة عن كاتشاب الطماطم في العام ١٨١٢، وكتبها جاييمس مايز، الطبيب المشهور من فيلادلفيا والمولع بالحدائق. ففي العام ١٨٠٤، لاحظ أن «تفاح الحب» (الاسم الأمريكي للطماطم حينها) تصنع «كاتشاب جيدا»، وأورد أن هذا المذيب استعمل كثيرا من قبل الفرنسيين، والحال أنه لم يعرف عنهم ولهم بكاتشاب الطماطم. فإذا أخذنا تاريخ الكتابة بعين الاعتبار، فلعل الفرنسيين الذين يقصدهم كانوا زراع الطماطم المهاجرين من هايتي، إثر اندلاع ثورة فيها. وإلى اليوم، تستعمل صلصة الطماطم في هايتي، وتسمى سوس كريول.

كاتشاب تفاح الذهب

قطع التفاح شرائح رقيقة. انثر فوق كل طبقة منها قليلا من الملح. غطها. اتركها لمدة ٢٤ ساعة. امزجها جيدا واطهها لمدة نصف ساعة في غلاية معدنية. اضع قشر جوز الطيب والبهارات المخلطة. عندما تبرد، اضع إليها حبتي كرات أندلسي، ومائة غرام من البراندي في كل زجاجة. سدها بغطاء سدا محكما. احفظها في مكان بارد.

(جاييمس مايز، أرشيف المعرفة المفيدة، فيلادلفيا، ١٨١٢).

ظل الكاتشاب منتجا مملحا، ونصحت ليديا ماري تشايلد، بإضافة «الكثير من الملح والبهار لصنع منتج جيد». وجاء ذلك في كتابها «ربة منزل أمريكية مقتصد»، الذي ظهر في بوسطن عام ١٨٢٩.

مطاردة صيحاء ليغريبول

عند نهاية القرن السابع عشر، أنتج ملح شيشاير من موقعي النقيع المالح في ميدل ويش، أي نانت ويش ونورثويش. ولو ذهب منتجو الملح الصينيون إلى شيشاير القرن السادس عشر، لهالهم بدائية التقنية المستعملة، ولراوا رجالا عراة الصدور، ينزلون بالسلاالم إلى برك النقيع، ليمالوا به دلاء جلدية. ثم يهرعون صمودا ليلقوا بالسائل المالح في برك خشب، ويسيل النقيع، عبر شبكة من أنابيب خشب ومجار، ليصل إلى صناع الملح في المنطقة. وهي العام ١٦٦٦، أورد تقرير عن زيارة إلى مواقع استخراج الملح، أن مضخات ثبتت أخيرا في نانت ويش، لسحب النقيع. وفي القرن الثامن عشر، شرعت الحياة في إنجلترا في التبدل، ولاحظ الإنجليز تغيرا في المناخ ترافق مع تطاول في زمن نمو المحاصيل ورخص الطعام. وأدى ذلك إلى إهتلاص عدد من المزارع الإنجليزية، وتحول فلاحوها إلى العمل في الصناعة.

أمن الإنجليز، قبل الجميع، بأن الصناعة تمثل الحل لكل المشاكل، وابتكروا الصناعة الزراعية، التي تخلت عن هدف إنتاج أفضل طعام لتهتم بأعلى إنتاج للمتر المربع. وازدادت محاصيل القمح بصورة كبيرة، واستولدت محاصيل جديدة، مثل اللفت، لإطعام قطعان المواشي على مدار العام. وفي العام ١٧٠١، ظهرت مبنذرة جيثرو تول، التي تتشر الحب في ثلاثة ثلوم في وقت واحد. وأشرت إلى عصر جديد. وبعدها، وعلى امتداد القرن الثامن عشر، لم تمر سنة من دون الإعلان عن نبات مهجن جديد، أو نوع جديد من المواشي، أو أداة جديدة للزراعة في بريطانيا. كانت تلك بداية الزراعة الحديثة: النظام الذي سينتج هوائض ضخمة من المحاصيل، لكنه سيفشل في التوصل إلى حل مشكلة الجوع في العالم.

أدت تلك التغيرات في الزراعة إلى إنتاج المحاصيل طوال السنة، مما خفف الاعتماد على الملح. وفي المقابل، فإن إنتاج الملح استمر في التصاعد. وكما استفد الفزاة الرومان النباتات، استفد صناع الملح الإنجليز الأخشاب.

لقد استعمل الخشب دوما كوقود. ونفذ ما كان قريبا، وادي دمارورث

الحديد إلى استبعاد الحصول على ما يكفي من الأخشاب لريح السنة من

أي مسافة قريبة، لذا نستعمل حاليا الفحم الذي يحضر إلينا برا، من

مسافة ١٣ أو ١٤ ميلا.

(د. توماس راستيل، دراوت ويش، ١٦٧٨).

تاريخ الملح في العالم

مع حلول العام ١٦٥٠، لم يتبق سوى القليل من الأخشاب في شيشاير. وفي ذلك الوقت، كان كل مرجل معدني يحجم غرفة عادية، ونصبت المراجل فوق أفران تعمل بالفحم. شكل نقل الفحم بالمربات إلى شيشاير جزءاً أساسياً من كلفة استخراج الملح، وبدأ صناعه في التساؤل عن إمكان وجود فحم تحت أرض شيشاير نفسها. لقد كانوا محاطين بمناطق الفحم، وقد صنع الملح وبيع بسعر أرخص في وايتهافن، في كامبرلاند شمال شيشاير، وقرب غلاسكو عند مصب نهر كلايد، ويرجع ذلك الانخفاض إلى توافر الفحم في تلك المناطق.

أبدت إليزابيث الأولى قلقها من اعتماد إنجلترا على الملح الفرنسي، وضمنت أسواقاً تسيطر عليها الدولة لمنتجيه في منطقة تايين في نورثمبرلاند، وقد اختارت تلك المنطقة لتشيط إنتاج الملح بسبب احتوائها على الفحم.

لقد امتلكت شيشاير ملحاً ونهراً ومرفاً على الأطلسي. ولو أنها امتلكت مصدراً رخيصاً للطاقة، لأنتجت ملحاً للعالم البريطاني المتوسع. وحاول منتجو الملح في شيشاير اختبار آفاق الفحم. وفي العام ١٦٧٠، بحث جون جاكسون عن الفحم في ممتلكات ويليام ماربري قرب نورث ويش.

وعلى عمق ١٠٥ أقدام، عثر على صخور الملح، ولم يجد فحماً، ونشر المجتمع الملكي تلك الأخبار بحبور في البداية. هل عثر جاكسون على مصدر للنقيع تحت الأرض؟ هل عثر على مسطح بحري مدفون؟ في العام ١٦٨٢، كتب جون كولينز إلى شيشاير: «إن هذه الينابيع البعيدة من البحر، تتبع من صخور أو من مناجم ملح تحت الأرض، وربما ترطب من بعض القنوات أو من ممرات سرية تحت الأرض».

وخيبت آمال ماربري بعد فشل جاكسون في العثور على الفحم، ولم يمر اهتماماً كبيراً لصخور الملح، وأهلس في العام ١٦٩٠. وفي العام ١٦٩٣، عثر السير توماس واربرتون، من ملاك الأراضي، على صخور تحت ممتلكاته. وبعد أربع سنوات، امتلك واحداً من أربعة مناجم ملح فتحت في شيشاير، ولا تحتاج صخور الملح إلى الوقود. والمفارقة أن رد الفعل الأولي لمنتجي الملح من النقيع في شيشاير تمثل في محاولة إقناع البرلمان بفرض حظر

مطاردة ميناء ليفربول

على مناجم الملح، واعتقدوا أن استخراجها سيؤثر في طبيعة تلك المدينة. وأن استثماراتهم الصغيرة في الآبار ومرآجل القصدير، ستطرح بها شركات المناجم القوية التمويل.

والحال أن اكتشاف مناجم الملح أدى إلى تزايد أهمية صناعة الملح من الناحية الاقتصادية، واقتضت الحكومة بأهمية شق القنوات. وبين العامين ١٧١٢ و١٧٤١، بنت الحكومة شبكة من قنوات الماء لتربط ورش الملح مع نهر ميرسي. وفي نهاية ذلك القرن، أنشئت مصاف للملح على طول مجرى ميرسي، وبنيت مخازن له في ميناء ليفربول، ونقل الفحم بالعبارات من جنوب لانكستر على الضفة الأخرى من نهر ميرسي، إلى شيشاير بثمن بغس وبكميات كبيرة، وتغذت صناعتا الملح والفحم ومرفاً ليفربول بعضها من بعض، وازدهرت معاً.

ولسوء حظ إسكتلندا، صعد نجم شيشاير في القوة والنفوذ، فآثر على الاتحاد بين إسكتلندا وإنجلترا الذي أبرم في العام ١٧٠٧. وبعد الإطاحة بالملك الكاثوليكي جايمس الأول، شهدت إسكتلندا موجة من البروتستانتية أطاحت بالمعقبة الأخيرة أمام انصهار البلدين. وأدمج برلمان إنجلترا وإسكتلندا، وصاحب الاندماج دخول الملح الإسكتلندي إلى إنجلترا. وسابقاً، أملى تجار شيشاير بنوداً كثيرة على معاهدة التحالف السابقة لضمان عدم منافسة الملح الإسكتلندي لهم، ولذا فإن اندماج البلدين كان له أثر قاس في البداية. وقبل إدماجهم بنحو ثلاثين عاماً، حذر جون كولينز: «ما لم تكن معتدلة في رسومها، فإن المنافسة في الملح ستزرع العداء بين البلدين».

لم يستسلم صناع الملح في شيشاير. وأصرروا على أن مناجم الفحم المحيطة بهم تشير إلى وجود تلك المادة عينها في بلدتهم. واستمروا في المحاولة حتى العام ١٨٩٩، حين تقبوا الأرض على عمق ميل. ومرة أخرى، عثروا على صخور الملح وحدها.

وقبل ثورة التصنيع في إنجلترا، كان التدهور البيئي أسلوباً مقبولاً للعيش في شيشاير. وتطلع تجارها بفخر إلى السماء، التي تولثها سحب الدخان على مدار الساعة بسبب أفران مرآجل الملح، واعتبروها دليلاً على التقدم الصناعي فيها.

تاريخ الملح في العالم

تأكلت الغابات في شيشاير بسبب احتطابها ووقود للأفران، وظهرت ندوب بيض تنهش في قلب المراعي، حيث دهنت البقايا الناجمة عن عمليات الإحراق في مراجل الملح، وتأثرت تربة الأرض نفسها.

وفي العام ١٥٢٢، أورد تقرير أن الأرض قرب كومبرمير، شيشاير، قد خسفت، وخلف ذلك حفرة مملوءة بماء الملح. وفي العام ١٦٥٧، ظهرت بركة أخرى للملح في بيكلي. وفي ١٧١٢، ظهرت حفرة قرب وينسفورد في مكان يدعى ويضر هول، وكان لكل تلك الحفر شكل قمع، وتركزت قرب مناطق استخراج الملح، وكلها امتلأت فور ظهورها بنقيع مالح. مال كثير من السكان المحليين إلى الاعتقاد أن تلك الحفر نجمت عن انهيار مناجم ملح مهجورة. وفي المقابل، أصرت أوساط شركات المناجم أن تلك الحفر لم تظهر قرب أعمدة حفر مهجورة. وفي العقد الأخيرين من القرن الثامن عشر، ظهرت حفر جديدة كل سنة أو اثنتين، وأخذت العلاقة تتضح بين زيادة استخراج الملح ونهاوي الأرض.

وعلى رغم تلامي إنتاج شيشاير، بقيت إنجلترا معتمدة بشكل خطير على الملح الأجنبي، على النحو الذي قلقت بشأنه إليزابيث الأولى. وخلال القرنين السابع عشر والثامن عشر، تكرر ذلك الموضوع في النقاش العام، وخصوصا أن كثيرا من ذلك الملح أتى من فرنسا، عدو إنجلترا الرئيسي. وخلال الحملات البرية، أعطي الجندي البريطاني تمويلا كبيرا من الملح بحيث يمكنه تمليح أي لحم يصطاده في الطريق، ومول الأسطول البريطاني بالملح وبالأكل المملح. لقد كان الملح إستراتيجيا، كالبارود الذي صنع أيضا من ملح آخر.

وفي العام ١٧٤٦، كتب توماس لاونديس، (مواطن من شيشاير) تقريرا بحجم كتاب مقترحا على قيادة الأسطول تطوير مصدر بريطاني مستقل للملح البحري. فبعد دراسته الملحن الفرنسي والهولندي، أعلن أنه توصل إلى معرفة سر التقوق "المرح":

تلك هي الطريقة.

املا مرجل ملح من شيشاير (الذي يتسع في العادة لنحو ثمانمائة

غالون) بالنقيع، إلى ما قبل حافته بنحو البوصة. أشعل النار. وعندما يصبح

النقيع لزجا، ضع أونصة (٣٠ غراما) دم أو بياض بيضتين. دع المرجل يغلي

بكل القوة الممكنة. وعندما ترتفع الكمخة، أزلها. وعندما يقل حجم الجزء

مطاردة هيثا، ليفربول

الثاني، ارم في المرجل الثلث الأخير من باينت من جمعة جديدة، أو الكمية نفسها من بيرة الشعير. عندما يبدأ النقيع في التبلور، ارم كمية صغيرة من جوزة الطيب العدة للزينة الطازجة. وبعد نصف ساعة، يشرع النقيع في التحول لمحا. ازل الملح. لا تضيف المزيد من الوجود إلى النار بعد ذلك. اترك النقيع ليبرد، حتى يمكن لمسه بالإصبع. ابق النقيع الدافئ قريباً من النار. ومع ظهور المزيد من حبوب الملح، ضع كمية صغيرة من جوزة الطيب. وبعد دقيقتين، انثر، على نحو متساو، أونصة وثلاثة أرباع من بلورات عادية مطحونة جيداً. وبمدها مباشرة، ويواسطة مجرفة المرجل العادية، حرك النقيع بقوة في كل جزء من المرجل لمدة دقيقة، ثم اتركه ليهدأ، ثم لقم النار باستمرار، بحيث لا يصل النقيع إلى الغليان ولا يبقى بارداً تزجا. استمر في العمل على المرجل لمدة ثلاثة أيام بلياليها، ثم اسحبه.

ما تبقى من النقيع، هذه المرة، سيكون بارداً، بحيث لا يمكن العمل عليه. إذن، اضع فحمًا إلى النار. ودع النقيع يغطي لمدة نصف ساعة، ولكن ليس بمثل قوة المرة الأولى. ثم، بالأدوات العادية، خذ الملح عند ظهوره. ثم اترك المرجل ليهدأ ويبرد. وعندما يصبح النقيع بسخونة مناسبة بحيث تستطيع الأصابع لمسه، أعد العملية كما في السابق. ولا تضع أكثر من أونصة وثلاثة أرباع من البلورات العادية. وبعد ثمان وأربعين ساعة لسحب المرجل...

(توماس لاونديس. تحسين ملح النقيع، أو طريقة لصنع الملح من

النقيع بحيث يصبح مساويًا أو أفضل من ملح البحر الفرنسي، 1716).

أكد لاونديس لقيادة الأسطول أنه «إذا صنعت كميات كبيرة من الملح بحسب طريقي، فستزيد ثقة الجمهور، ويشيع حقًا السر الذي توصلت إليه». ومن المفهوم أن كثيرين اعتبروا ذلك السر فائضًا عن صنع الملح. والحال أن قوة الملح التجارية تكمن في خفض تكلفة تصنيعه. وبعد سنتين، انتقد طبيب بريطاني، هو ويليام براونريغ، ما كتبه لاونديس، وأشار في كتاب «فن صنع الملح العادي» إلى أن «الملح الأصفى والأبقى ممكن الصنع، وبكلفة أقل».

احتاجت شيشاير إلى أن تصنع ملحًا أفضل وأرخص. وقبل ذلك بنحو ٢٧ سنة، كتب د. توماس راستل، وهو مواطن في دروات ويش. أن بلدته بسطت طريقة صنع الملح، مستمضنة عن الدم ببياض البيض، وهي طريقة ما زالت متبعة في الطبخ، لإزالة الشوائب من اللحم أثناء صنع الهلام اللحمي:

تاريخ الملح في العالم

للتنقية لا نستعمل سوى بياض البيض. نأخذ ربع بياض بيضة.
ونضعه في اربعة ليترات ونصف أو ضعفها، من النقيع. يخفق يدويا.
يتحول إلى ما يشبه الصابون. تؤخذ كمية قليلة منه ويلقى في القدر،
فترتفع الكمخة. في إمكان بياض البيضة أن ينقي ٦٥ ليترًا من الملح. وبذا
يصبح ملحنا انقى. ويفارقه الطعم العليل، الذي ينجم عن استعمال الدم
في تنقيته. وننصح بعدم تحريكه، لكي يتبلور النقيع ويمطي ملحًا شبيها
بملح الخليج الفرنسي.

(د. توماس راستل، ١٦٧٨).

لقد تمثل الهدف دوما في صنع ملح الخليج، أي ما يشبه منتج خليج
بورنييف، لأنه يناسب الصيد البحري. ذكر لاونديس في مخطوطته أنه تلقى
رسالة من أحد أمري الأسطول، في الخامس من يونيو ١٧٤٥، يقدر أن
مراهق صيد القد في نيوفاوندلاند استعملت «عشرة آلاف طن على الأقل»
من الملح سنويا.

بين العامين ١٧١٣ و١٧٥٩، عبر حرب شبه عالمية مع فرنسا، حازت
إنجلترا معظم مراهق صيد سمك القد في أمريكا الشمالية، واغتبط الإنجليز
بإمكانات القد الواسعة التي كسبوها. والحال أنهم، قبل عقد من الزمن،
أحرزوا أكبر انتصاراتهم. ولفت براونريغ إلى ضرورة زيادة إنتاج بريطانيا من
الملح، كشرط للإفادة من غنم مرفأ كايب بريتون، وزوال السيطرة الفرنسية
عن نوفا سكوتيا.

لقد بدأ سمك القد في أمريكا الشمالية كأنه لا حدود له، وتمثل
المواثيق التي تواجه البريطانيين في عدد السفن والصيادين، وكذلك في
إمدادات الملح.



حروب الملح الأمريكية

توصل مطالعة خارطة الطرق في أمريكا الشمالية، مع ملاحظة الطابع المتعرج للطرق الفرعية والداخلية، إلى استنتاج مفاده أن المدن الأمريكية نشأت بطريقة اعتباطية. إذ تظهر الطرق التي تصل بينها وكأنها مدت بصورة عشوائية، من دون تخطيط أو تصميم مسبق. ويرجع السبب في ذلك إلى أن الطرقات العامة في أمريكا الشمالية تمثل توسيماً للقادوميات، أي لتلك الطرق التي سار عليها الناس مشياً على الأقدام، والممرات. لقد تشكلت تلك الممرات أصلاً بفعل سعي الحيوانات للحصول على الملح.

وتصل الحيوانات إلى الملح بالمشور على ينابيع النقيع المالح، برك مياه تحتوي ملحا، صخور الملح وأي مصدر يمكنها لعقه بألسنتها وشربه. وتنتشر هذه المصادر في القارة، وغالبا ما تكون منبسطة من الأرض بمساحة بضعة أكرات بترية رمادية أو بنية. ويؤدي شرب قطعان الماشية المستمر لمصدر النقيع، إلى تكون حفرة، وأحيانا كهوف، وعندما يوجد الملح عند

كالحال في شبه الجزيرة الإيطالية. شيدت المراكز الحضرية الكبرى كلها في القارتين الأمريكيتين في أماكن الوصول إلى الملح.
المؤلف

تاريخ الملح في العالم

نهاية طريق ما، فسرعان ما يصبح مكانا صالحا للاستقرار فيه، وقد بنيت قرى عدة في أماكن كتلك. ومثلا، وجد تجمع للنقيع قرب بحيرة إيري. وترددت إليه باستمرار قطعان بقر البافالو الأميركي، وصنعت بأرجلها طريقا إليه، فشرعت مدينة في الظهور حملت اسم بافالو: نيويورك.

عندما وصل الأوروبيون، وجدوا أن القرى الأمريكية تجيد صنع الملح. وفي العام ١٥٤١، دوّن المكتشف الإسباني هيرناندو دو سوتو ملاحظات عن رحلته عبر المسيسيبي. وأورد: «إن الملح يصنع في القرى المحاذية للنهر، فعندما ينخفض منسوب المياه، تترك ملحا على الرمال، ويرمي الأهالي تلك الرمال في سلال معدة لتلك الغاية، فهي واسعة الفم، وضيقة القعر، وتعلق السلال في الهواء في طرف عارضة خشب، وتقذف بالماء. وتوضع أوان تحت السلال ليجتمع فيها ذلك الماء، بعد مروره في الرمل المالح، ثم تغلى الأواني، فتبخر المياه، ويبقى الملح في القعر».

إن المجتمعات التي تعيش على الصيد، لا تصنع الملح. وتمثل قبائل الإسكيمو القاطنة عند مضيق بهرنغ (الفاصل بين القارة الأمريكية والقطب) استثناء مهما، إذ تعيش على صيد غزلان الرنة، الماعز، الدببة، الفقمة، الفظ وغيرها. وطهوها بقلها في ماء البحر، مما أعطها طعما مالحا. ولم تستعمل الكثير من قبائلهم، مثل بينوبسكوت ومينوميوني وشيبوا الملح قبل قدوم الأوروبيين. وشكا المبشرون الجيزويت (اليسوعيون) في بلدة هيرون من غياب الملح. وقد لاحظ أحدهم أن أهالي تلك البلدة يتمتعون بحاسة نظر أقوى مما لدى الفرنسيين. ونسبها إلى امتناعهم عن تناول الخمر والملح والأشياء الأخرى التي تدمر المواد الشفافة في العين مؤذية إلى تلفها». وروي عن هنود خليج ساوند (قرب سياتل)، الذين يتعيشون على السلمون، عدم أكلهم الملح. وأكثرت قبائل الموهيكن في كونيتيكت (وهي ولاية ماساشوستس) من أكل الكركند، البطليموس (سمك رخوي)، الصابوغة وأيضا الذرة. ولم يأكلوا أبدا الملح «إلا بعد أن وهبناه لهم»، على حد وصف كوتون مائر.

وملحت قبائل الديلاوير طحين الذرة. وغلّت قبيلة هوبي الفاصوليا وهرستها مع الملح. وطبخت الأرنب الأمريكي مع البهارات الحارة والبصل البري في الماء المالح. وقدمت قبيلة زوني فطائر مقلية في صلصة مالحة.

حروب الملح الأمريكية

و صنعت كيشوي، وهو خبز مملح معزج بشحم الماشية، وعندما يرتحل الزوني، يحمل معه دوما وعاء فخاريا مملوءا بالملح، وآخر للفلل الأحمر: المزيج التقليدي المستخدم في تكة الأظعمة في جنوب شرقي أمريكا. وفي الشهر السابع من كل عام، تحتفي قبائل الأزتک بذكرى فيكستوسياتل، التي نفيت إلى المياه المالحة من قبل إخوتها آلهة المطر. وبذا اكتشفت الملح وابتكرت صناعته. ووصف الكاهن الإسباني برناردينو دو ساهاغن ظهورها: أذنان مذهبتان وثياب صفر وريش أخضر وهميص من شمباك الصيد. وحملت ترسا مزينا بريش النسر والببغاء والكتزل (طائر طويل الذيل من أمريكا الوسطى). وتضرب عليه ضربا متتاليا إيقاعيا بلعبة تلوها زهور طيبة الرائحة. وترقص الفتاة التي اختيرت لتمثل فيكستوسياتل لمدة عشرة أيام مع نسوة يعملن في صنع الملح. وفي اختتام الاحتفال. يقبل عبدان، ثم تقدم الفتاة عينها قربانا.

وتظهر آلهة الملح في معظم ثقافات أمريكا الشمالية. وليست كلها نساء. وتتمثل بمجوز عند قبائل النافاجو. وعند اقوام الزراعة في أمريكا الوسطى والمكسيك، تنطلق حملات جمع الملح وسط احتفالات كبرى. وتدى قبائل الهوبي، تشمل الاحتفالات ممارسة الجنس مع امرأة تختص بكونها «أنثى الملح». وعند الكثير من المجموعات في الجنوب الغربي لأمریکا، يقود رجال الدين حملات جمع الملح. وتقضي العادة بأن يُؤهل المشاركون فيها قبلا. ويُختار أعضاء من أفخاذ قبيلة مختارة، مثل عائلة بيفاء لاغون، للمشاركة في تلك الحملات. وفي معظم الثقافات، يتولى الرجال وحدهم جمع الملح. وتسامحت قبائل النافاجو حيال مشاركة النساء فيها. وبحسب بعض الأساطير، فإن تسامحا مماثلا من قبائل الزني لقي عقابا إلهيا، فشرعت إمدادات الملح بالتناقص. وتبهدت القبيلة. فأرسلت حملة اقتصرت على الرجال، وصلت القبيلة لسلامة عودة الرجال، وعادوا، وغسلت عمه كل جامع للملح رأسه وجسده بصابون من الزنبق.

يتألف تاريخ الأمريكتين من الحروب المستمرة على الملح. كل من يسيطر على الملح يحوز السلطة، صبح ذلك قبل وصول الأوروبيين، واستمر أمرا واقعا الى ما بعد الحرب الأهلية الأمريكية.

تاريخ الملح في العالم

وكالحال في شبه الجزيرة الإيطالية، شُيدت المراكز الحضارية الكبرى كلها في القارتين الأمريكيتين في أماكن الوصول إلى الملح. كانت قبائل الأنكا من سناخ الملح، فقد تكاثرت آبار النقيع حول عاصمتهم كوزكو. وفي كولومبيا، ستقرت المجموعات الأولى من القبائل الرحل في مناطق توافر الملح، وتعلمت سناعته، فقد فعلت قبيلة الشيبشا في المنطقة التي صارت لاحقا العاصمة لكولومبية بوغوتا، وعلا شأنها بين القبائل سبب إتقانها صنع الملح. وفي مثال آخر عن علاقة الجنس بالملح، كرم سادة الملح من الشيبشا الآلهة بالامتناع عن الجنس والملح مرتين في السنة.

وكما في أفريقيا، صنعت الشيبشا الملح بتسخير النقيع في أوان لها شكل القمع. وانسجاما مع اعراف مجتمع مقسم طبقيًا، وزعت أنواع الملح المنتج بتلك الطريقة بحيث نال الأغنى ملحا أبيض طيبًا، وأعطى الأفقر ملحا أسود سيئ الطعم. وعندما جاء الإسبان بمفاهيمهم للكيفية، استولوا على آبارا لنقيع، ووضعوها تحت سلطة ملكهم، وبذا دمروا سلطة الزيباس.

وبحسب يبرنال دياز، مؤرخ فتوحات هيرنان كورتيز، صنعت قبائل الأزتلك الملح بتبخير البول. وعمدت قبيلة في هندوراس إلى غمس أخشاب مشتملة في المحيط، ثم كشط الملح عنها، تماما كما فعل البريطانيون قبل الفوز الروماني لبلادهم. وتمثلت الطريقة الأكثر شيوعا باستخراج النقيع من ينابيعه الطبيعية، أو بجرف الملح المترسب في برك صحراوية جافة، كالحال في الصحراء الأفريقية، أو بتجميع الملح المتجمع على صخور شطآن المحيط.

سيطر الأزتلك على طرقات الملح بالقوة العسكرية، ومنعوا أعداءهم، مثل قبائل تلاكسالكانتيكس، من الوصول إليه. ويصف كتاب ويليام بريسكوت الكلاسيكي «تاريخ فتح المكسيك»، كيف يتلقى قادة الأزتلك التقديمات من تابعيهم، وتشمل «مائتي لفة من الملح الأبيض الناعم، على هيئة قالب، لكي يستعملها قادة المكسيك وحدهم».

أمسك الإسبان بالسلطة من خلال الاستيلاء على ورش الملح عند السكان الأصليين. لقد فهم كورتيز سياسة الملح وقرته. والحال أنه ولد في الجنوب الإسباني القريب من ورش الملح في إسبانيا والبرتغال، ولاحظ بإعجاب آت قبائل التلاتوك حافظت على استقلالها من خلال الامتناع عن الملح، مما حررها من سطوة الأزتلك، وكتب «لم يأكلوا الملح لأنه لم يوجد في أراضيهم». لقد خشوا، كالبريطانيين، من تبعية الملح.

حروب الملح الأمريكية

ترجع الدلائل الأولى عن إنتاج قبائل المايا للملح إلى ما قبل الميلاد بنحو ألف عام. وعُثر على آثار ورش أنشئت في وقت أبكر، في مناطق مكسيكية مثل أوكساكا، التي لم تسكنها المايا، ولعله من باب التضخيم القول إن صمود حضارة المايا وسقوطها يرتبطان بالملح. والحال أن صمودها تراهق مع سيطرتها على إنتاج الملح، وازدهرت مع تقدمها في تجارته، على رغم الحروب للسيطرة على مصادره. وعند وصول الأوروبيين، شرعت تلك الحضارة في الانحدار، ولعب فقدانها السيطرة على تجارة الملح دورا مهما في تحطمتها.

امتدت أراضي المايا من يوكاتان إلى ما يعرف اليوم بمقاطعة الشيباز في المكسيك، مروراً بغواتيمالا. وفي مطلع القرن السادس عشر، ذهب هيرنان كورتيز إلى شبه جزيرة يوكاتان للمرة الأولى، ووجد أن شعب المايا يملك صناعة ملح كبيرة، مع تجارة واسعة تشمل بضائع أخرى مثل السمك والجلود. واستعمل المايا الملح دواء، فمزجوه مع المرقدقوش وأوراق أشجار برية، واستعملوه في تنظيم النسل، وخلطوه مع الزيت دواء لتوبتات الصرع، وخلطوه مع العسل لعلاج آلام الولادة، واستعمل في الطقوس المرتبطة بالولادة والموت.

وقبل ألفي سنة، استخرج الملح، في يوكاتان، بتبخير مياه البحر بأشعة الشمس. وقد عرف السكان المحليون هذه الطريقة قبل الأوروبيين بآجال طويلة. وعرفت المايا كيف يستخرج الملح من النباتات، على رغم أن ما حصلوا عليه كان كلورايد البوتاسيوم، وليس كلورايد الصوديوم، ولأجل تلك الغاية، أحرقوا النباتات، وخصوصاً النخيل والأعشاب، وغمسوا رمادها في تقيع قبل أن يبخروه، ومارست القبائل المعزولة هذه الطريقة في غابات أمريكا وأفريقيا.

وعاشت قبيلة لكاندون في الشيباز في عزلة. وتمايزت ثقافياً عن باقي مجموعات المايا، ومارست اكتفاء ذاتياً خلال عيشها في منطقة الغابات المطيرة، الممتدة على الحدود بين المكسيك وغواتيمالا. واستخرجوا الملح أحراق أنواع معينة من النخيل، واستعملوه نقوداً، وعبروا مستنقعات الغابات. إنهارها بقوارب الكانويه. وقد ارتدوا جلابيب بيضا أثناء التجديف. وظلوا منزولين في طريقة عيشهم الخاصة. وفي القرن العشرين، أظهرت دولتا مكسيك وغواتيمالا اهتمامهما بالحدود الدولية التي تمر في مناطق

تاريخ الملح في العالم

اللاكاندون. وبالنسبة إلى الجيوش، جعلت الغابات الحدود أقل أمانا. وأما اللاكاندون، فإن الغابات هي مصدر الثروة، وقد باعوا أشجارها الصلبة لشركات الأخشاب. ومع تاكلها، شرعت القبائل في خسارة تقليدها الطويل في الاكتفاء الذاتي، ولأن الشركات أمدتهم بالملح، توقف اللاكاندونيون عن إحراق النخيل.

وهي نموذج من التدمير الثقافي للمايا في الشيباز، دمرت بلدة لا كونكورديا ومحيطها بمياه سد أنشئ في سبعينيات القرن العشرين، وترقد الآن في قمر بحيرته. واستكشف فرانز بلوم، عالم الإناسة (أنثروبولوجيا) الدنماركي حضارة المايا في الفترة الممتدة من عشرينيات القرن الماضي إلى أربعينياته. وبحسب رأيه، احتوت تلك البلدة على ورش للملح هريفة من نوعها، حيث سحبت مياه الينابيع المالحة باستخدام الأشجار المجوفة إلى برك سطحية لتجففها أشعة الشمس. ويشبه ذلك ما فعله أهل هاواي باستخدام قنور صخرية، وضع أهالي لا كونكورديا قسبا في برك التجفيف، لها شكل نجمة بامت أضلع. ومع جفاف الماء، كون القصب أشكالا هندسية، يمت لتستعمل كتقديمات في المناسبات الدينية. وفي زمن بلوم، اعتاد المايا إحضار تلك التقديمات إلى الكنائس الكاثوليكية.

وبالمصادفة، درج عمال الملح في ورش شيشاير على تقليد مشابه. فمع قدوم الميلاد، وضعوا الأغصان في مراحل التبخير ليحصلوا على ملح بهيئة ندف الثلج المتساقط، وزينوا بها شجر الميلاد.

أدى وصول الإسبان إلى سيطرة قوة جديدة على الملح، مع زيادة هائلة في الطلب عليه. أدخل الإسبان قطعانا من المشية تحتاج إلى الملح في طعامها، وكذلك تستعمل جلودها في التجارة المزدهرة. ونظرا إلى هوسهم بالمعادن الثمينة، ابتكروا طريقة الرصف في استخراج الفضة في منتصف القرن السادس عشر، وتشتمل على فصل الفضة عن خاماتها باستعمال الملح الذي يذيب الشوائب. واستلزمت هذه الطريقة كميات هائلة من الملح. وبنى الإسبان ورشا للملح قرب مناجم الفضة.

تحوز شبه جزيرة يوكاتان مناخا ملائما لاستخراج الملح، ويناسب موقعها التجارة جغرافيا، بحكم قربها من منطقتي الكاريبي وأمريكا الوسطى. لذا، كانت أكبر منتج للملح في أمريكا ما قبل كولومبوس. وبقيت في تلك الريادة

حروب الملح الأمريكية

بعد استيلاء الإسبان عليها، ولم يستطع هؤلاء العثور على مناجم المعادن في يوكاتان. وشرعوا في البحث عنه لجنني مداخيل لدولتهم من ورش يوكاتان. واقترح العرش الإسباني ضرائب ملح عدة، وسادت الخشية من أنها سترفع سعر الملح، بما يضعف منافسته الملح البريطاني في كوبا. والحال أن الأخيرة كانت مستعمرة إسبانية، وتدرج ضمن السوق الإسبانية. ولكن القلب الواسع لأسمار الملح، في وقت ما من القرن التاسع عشر، جعل يوكاتان تصدر ملحها إلى إنجلترا عبر ميناء ليفريول.

كانت نيوهاوندلاند في الشمال، أول ما وصل البريطانيون إليه في أمريكا الشمالية، وأخذوا منها القُد. ثم وصلوا إلى الجنوب، أي الكاريبي، حيث أخذوا الملح اللازم لتمليح القُد. وبعد أن تكاثرت مستوطناتهم بين تينك المنطقتين، أخذوا يفكرون في أمريكا كمسوق لبيع ملح ليفريول.

وبالنسبة إلى قيادة الأسطول البريطاني، تمثل الحل للافتقار إلى الملح بالاستيلاء، سلما أو حربيا، على أماكن يمكن إنتاجه فيها.

وامتلكت البرتغال أسطول صيد بحري كبيرا، إضافة إلى إمدادات ضخمة من الملح البحري. واقتقرت إلى القوة اللازمة لحمايتهما، خصوصا ضد الفرنسيين الذين دأبوا على مصادرة قوارب الصيد البرتغالية. ولذا كونت إنجلترا حلفا مع البرتغال، لتبادل الحماية العسكرية بالملح البحري.

وأعطى التحالف البرتغاليين المدخل الإنجليزي في خليج جزر فيرد، حيث اعتادت السفن البريطانية ملء مستوعباتها بالملح البحري قبل أن تكمل طريقها عبر الأطلسي، وسيطرت البرتغال على مصادر الملح في الجزر الواقعة في شرق الأربيل نفسه، وهي مايو، بوا فيستا وسال التي تعني الملح. أعطى التحالف الإنجليزي الحق الحصري في استعمال مستنقعات الملح في جزيرتي مايو وبوا فيستا.

تعيّن على البريطانيين الانتهاء من استخراج الملح وشحنه في الفترة ما بين نوفمبر ويوليو، حيث تسقط بعدها الأمطار الموسمية، وتفسد النقيع. وغالبا ما أوقفوا سفنهم قرب مايو، التي سموها جزيرة ماري، في يناير. وبعدها، ينزل البحارة في زوارق، ويجذّهون لأقل من مائتي متر، ليصلوا إلى شاطئ عريض. وخلف الشاطئ تمتد مستنقعات الملح لمسافة تزيد على كيلومترين، حيث النقيع بعمق عشرين سنتيمترا. وخلال أشهر، يكشط البحارة من الملح

تاريخ الملح في العالم

ما يكفي لملء سفينتهم، وأحيانا ترغمهم الأمطار المبكرة على الإسراع في المغادرة. وتعيّن على بمض السفن الذهاب إلى بوا هيستا، بسبب ازدحام العمل في مايو. إن الملح في نقيع مستنقعات بوا هيستا أقل، ويستغرق وقتا أطول ليتبلور. ويبعد شاطئ الرسو عن المستنقعات مسافة تزيد على كيلومترين ونصف، ولكن ملح البحر يملك من الأهمية ما يساوي الجهد المبذول للحصول عليه بعمل اطلقم سفن عدة، ولمدة شهور طويلة.

وفي القرنين السابع عشر والثامن عشر، تصارعت القوى الأوروبية الكبرى للسيطرة على جزر الكاريبي والحصول على محاصيل سكر القصب فيها. وفي الوقت نفسه، بحثت دول شمال أوروبا (إنجلترا، هولندا، السويد والدنمارك) أيضا عن جزر فيها مستنقعات الملح، مثل جزر خليج فيرد.

وفي العام ١٥٦٨، شرع الهولنديون في حرب استقلال عن إسبانيا، تحت قيادة ويليام أورانج. واستمرت ثمانين عاما، وحرمتهم إسبانيا من ملحها. وفي الأمريكتين، استطاع الهولنديون التسلل إلى مرها آريا في فنزويلا، الذي يضم أهوارا حارة بطول نحو مائتين وثلاثين كيلومترا. لم يكن محروسا بصورة جيدة، لذا استطاعوا سرقة الكثير من الملح الإسباني من ذلك الساحل، حيث تتبخر المياه مخلقة وراءها طبقات بيضا كثيفة، وحصل الهولنديون من جزيرة بونير، قرب الأنتيل الهولندي.

وجمع البريطانيون الملح بصورة غير شرعية من الإسبان في جزيرة صغيرة أخرى، تسمى تورتوغا، أو تورتوغا الملح، وقد باتت اليوم ضمن فنزويلا. وكذلك صنعوا الملح في أنغويا وجزر الأتراك، التي تميزت بقرىها من مصائد سمك القد في أمريكا الشمالية، واعتادت سفنهم النزول في أي من تلك الجزر، ثم ينزل البحارة ليجمعوا الملح، كما يفعلون في خليج فيرد، فيمألون سفنهم، ويقلمون بها إلى نيواينغلاند، نوهاسكوتيا أو نيوفاوند لاند.

وبسبب خشية من القرصنة والسفن الحربية، سافرت سفن الملح في قوافل، وفعلوا الشيء نفسه وللأسباب عينها. وغالبا ما شهدت لو كرواسيك رسو أساطيل مسلحة ضخمة، من دول عدة، أثناء عملية تحميل الملح. ولم يسمح للبحارة بحمل السلاح بعد وصولهم إلى الشاطئ خشية أن تتحول الاحتكاكات العادية بين بحارة من دول مختلفة، إلى معارك برية.

حروب الملح الأمريكية

وفي نهاية الشتاء، تلتقي في جزر بارابادوس عشرات سفن الملح البريطانية، مصحوبة بأخرى حربية، وبذا تؤلف أسطولاً ضخماً، وتختار قائداً لها، ثم تذهب إلى إحدى جزر الملح، غالباً نورتوغا، حيث ينزل البحارة ليعملوا شهراً في ملء سفنهم بالملح. وإذا كان الأسطول ضخماً جداً، أو إذا كان الفصل مطيراً، فلن يحصلوا على ما يكفي من الملح لملئها، وعندها تنضبط التحالفات المؤقتة، ليحل محلها التفاوض. وتسمى كل سفينة إلى إنجاز العمل بأسرع وقت ممكن، لتحصل على حمولتها كاملة، ثم يبحرون معاً مجدداً، إلى الشمال. وعندما يحسمون بأنهم في مأمن من الخطر، خصوصاً من الأسطول الإسباني، يتفرقون، وتسمى كل سفينة إلى وجهتها.

في العام ١٦٨٤، أصبح خليج برمودا مستعمرة بريطانية، وقد اكتشفه الإنجليز أولاً قبل نحو ١٥٠ سنة، وأعطيت الأوامر لحاكمه الأول بأن «يسمى إلى جرف الملح». واعتادت السفن البريطانية المقلعة من المستعمرات في أمريكا، أن تتوقف عند هذا التجمع من الجزر الصغيرة في الأطلسي على بعد مئات الكيلومترات من سواحل أمريكا الشمالية، لجمع الملح اللازم لعمل مراهق صيد الأسماك، وبذا صار خليج برمودا منتجاً.

ولم يكن المناخ حاراً ولا مشمساً في خليج برمودا، ولا يساعد ذلك عمليات استخراج الملح. وفي المقابل، امتلك الخليج شجر الأرز، وعمد الأهليون، الذين عملوا أصلاً كبحارة في ديفون، إلى بناء سفن صغيرة وسريعة، تعمل بصار وحيد، من خشب الأرز. وحتى مطلع القرن الثامن عشر، حين صنع الإنجليز مركباً خفيفاً مزدوج الصواري، بقيت سفن برمودا الوحيدة الصارية، أسرع السفن الشراعية. واستطاعت أن تصمد في وجه أي بارجة حربية. وهيمنت مراكب الأرز على التجارة بين الكاريبي والمستعمرات الإنجليزية في أمريكا الشمالية، واستعملت أيضاً في التجارة بين ليفربول وغرب أفريقيا.

وفي الكاريبي، مثل الملح السلعة الأساسية التي حُملت إلى أمريكا الشمالية، وتفوقت حجماً على السكر ودبس السكر والروم (شراب هوي سسكير). وشكل القُد المملح السلعة الأولى التي نقلت من أمريكا إلى الكاريبي. واستخدمت تلك الأسماك في إطعام العبيد الذين يعملون في مصانع السكر.

تاريخ الملح في العالم

وفي جزر جنوب الباهاماس، وكذلك في جزر الأتراك والكايكوس، وجد جارهو الملح جزرا صغيرة تملأها البحيرات المالحة. وحازت جزر غريت إيناغوا، تورك، ساوث كايكوس وسالت كاي بحيرات مالحة تصلح لعمليات استخراج الملح. ولأن كولومبوس وخلفاءه الإسبان أبادوا الشعوب الأصلية، أمكن تحويل تلك الجزر بسهولة إلى مراكز لصنع الملح.

جرف الإسبان والهولنديون ملح غريت إيناغوا أولا. وقتل الإسبان «بعض» رجال القبائل المحلية، فصارت الجزر شبه خاوية، ونزل فيها بحارة من أمم كثيرة ليملأوا سفنهم ملحاً. وقد سماها الإسبان «إيناغوا»: هي الماء. وفي العام ١٨٠٣، بنى جارفو الملح من برمودا مدينة صغيرة، ماثيو تاون، عند طرف بركة للملح في جزيرة تملأها الأعشاب.

وفي البداية، جاء الذين اكتشفوا بجرف ما بخرته الشمس على طرف البرك. وألف هؤلاء النزول إلى الجزيرة، حيث أمضوا شهورا، وأحيانا سنة، في جمع الملح. وفي تلك الأثناء، يطوف ريان السفينة، مصحوبا ببعض العبيد، لصيد سلاحف البحر، والتفتيح في حطام السفن الفارقة، والتجارة مع القراصنة أو بين الجزر. وأحيانا، تختبئ هذه المجموعة في خليج صغير قرب صخور مخادعة، أو عند مياه ضحلة مموهة، أو ربما استدرجوا السفن إلى الصخور لكي ينهبوا حطامها.

وفي القرن الثامن عشر، اشتكى حاكم برمودا من «نجاح تجارة جزيرة كايكوس في زيادة نهم ممارسيها، بفضل ما أعطته من فرص للنهب والسلب»، وأبدى قلقه من تعمد البعض إرسال العبيد لأعمال النهب، وترك البحارة الأحرار لأعمال جرف الملح. وكتب الحاكم: «تعلم العبيد كيف يكونون سرقة عموميين، وكذلك خصوصيين».

ويعد أشهر، عندما يفرغ الريان وعبيده من مفامراتهم المجزية، يمودون لاصطحاب أطقم البحارة مع حمولة الملح لبيعه في مستعمرات أمريكا الشمالية. وخلال خمسينيات القرن السابع عشر، أبحر المستعمرون البريطانيون من برمودا إلى غراند تورك، وهي جزيرة صغيرة صحراوية، وسالت كاي، جارتها الصغيرة التي لا يزيد طولها على خمسة كيلومترات وعرضها على الكيلومتر ونصف. وفي سالت كاي، توقفت السفن لجرف الملح من البرك التي تملأ ثلث مساحتها. وهي ستينيات القرن عينه، بدأ أهالي برمودا في استثمارها بطريقة ممنهجة، مبتدئين بمواسم الصيف الجاف.

حروب الملح الأمريكية

ومع حلول العام ١٦٧٣، بات وصول جارفي الملح البرموديين إلى سالت كاي شأنًا منتظماً. وبعد خمس سنوات، نظمت عمليات جرف الملح في جزيرة غراند تورك، وجاء اسمها من الشبه بين أشجار الصببر فيها والعمامة التركية. وفي المقابل، عمد الإسبان إلى القدوم في الشتاء، والاستيلاء على أدوات الجرافين، وتدمير سقيفاتهم.

في أوائل القرن الثامن عشر، شرع البرموديون في الإقامة في سالت كاي لحماية ممتلكاتهم فيها. ولا يعرف أحد متى شُيد المرفأ الصغير فيها، بدعاماته الحجرية، ولكنه صار الأكثر أماناً عند هبوب العواصف في تلك المنطقة. وبات أماناً لتوقف السفن لبضعة أسابيع، أثناء تحميل الملح. ثم أخذ حجم تلك السفن في التضخم، وبات المرفأ صغيراً وضحلاً بالنسبة إليها. واستعملت مراكب خفيفة لنقل الملح إلى السفن الكبيرة، التي رست قبائته في عرض البحر.

بنى صناع الملح في سالت كاي نظاماً من البرك وقنوات جر الماء. وفي كل عام، تستغرق صيانة هذا النظام أسابيع. إذ تعين تفرغ بعض البرك لإصلاح ضيعانها، بحيث لا يتسرب الماء منها، فيتبدد الملح. ثم يعاد ملء تلك البرك مجدداً لإتاحة المجال أمام عملية التبخير البطيئة.

وجاء صناع الملح من برمودا ليبنوا منازل حجرية كبيرة، على طريقتهم، بجدران سميقة وأسقف تشبه الهرم. وصممت الأسقف الثقيلة بحيث تصمد في وجه الأعاصير الضخمة. وحملت أاثاث من خشب الماهوغني إلى تلك الجزيرة، تلك كانت قصور ملاك مزارع المبيد. والحال أنها لم تكن بمثل أناقة ظرائهم من ملاك حقول التبغ في فرجينيا، أو سهوب القطن في ألاباما، أو مزارع السكر في الهند الغربية.

صُمّمت منازل صناع الملح بحيث تحتوي شرفة شرقية تطل على برك الملح. وأخرى غربية تطل على رصيف التحميل. وبنيت دوماً على حافة الماء. الرصيف البحري للميناء، وحفظ الملح الثمين في ملاجئها. بحيث لا يصله سوى ملاكها. وضم كل منزل ملجأً من طابق تحت الأرض، وشيد الطابق الأرضي بحيث لا يحتوي نافذة ومن دون أرضية، مما جعل تلك المنازل تحتوي على طابقين لتخزين الملح. لقد كانت تلك المادة هي ثروة صناعها، الذين اضبوها ليلاً ونهاراً.

تاريخ الملح في العالم

وضخت طواحين الهواء ماء البحر عبر سلسلة من البرك، وأشرف حداد في المنزل على صيانة قنوات جر الماء والطواحين. وزرع العبيد خضراوات في الحدائق، لكن التربة كانت تضعف باستمرار، واحتطبت الأشجار بكثافة لتكون وقود مراجل الملح. لقد باتت الجزيرة حارة وجافة وعارية، وأصبح الطعام، حتى الماء، أكثر ندرة.

في العام ١٧٩٠، استقدم رجل اسمه ستابس شقيقه توماس ستابس ليقمما في البروفيدانسيالس، وهي أراض داخلية في تورك وكايكوس. كان الأول قد هجر مستعمرات أمريكا الشمالية بسبب لائه الفائض للعرش البريطاني، وكانت عائلة آل ستابس من منتجي الملح في شيشاير، وأراد الأخوان ستابس بدء حياة جديدة في مزارع الهند الغربية، وسميا مزرعتهما شيشاير هول، وحاولا استتبات ليف السيزال، الذي تصنع منه الحبال المتينة، وفشلا. ثم جريا زرع القطن، ولم يوفقا، فعلى الأرض الجرداء المسطحة في تلك الجزر الصغيرة، لم ينم شيء سوى الملح. وجلب صناع الملح مواشي: حميرا لسحب عربات الملح إلى أرصفة الميناء، وماشية ليتفدوا بها. لم تملك جزر الملح الصغيرة تلك شيئا سوى موقعها على خطوط الملاحة، وأشعة الشمس، ومستنقعات ركبت فيها مياه البحر. وعلى رغم ذلك، فقد ازدهرت، لفترة ما، لأن الإمبراطورية البريطانية احتاجت الملح.



الملح والاستقلال

سمى البريطانيون والألمان والفرنسيون سعيًا حثيثًا إلى الملح، ذلك الإكسير العجيب الذي في إمكانه أن يجعل البحار الواسعة التي سيطروا عليها في العالم الجديد، بما تحتويه من أسماك هائلة، مصدرًا لثروة لا تنضب. أعطى الهولنديون حوافز مادية لجمهورهم من المستعمرين في أمريكا. وفي العام ١٦٦٠، أصدروا قانونًا ضمن لأولئك المستعمرين حق بناء ورش ملح في جزيرة صغيرة قرب أمستردام الجديدة. عرفت باسم جزيرة كوناي. وتقرب الفرنسيون من سكان أمريكا الأصليين ليعرفوا منهم أماكن صخور الملح ونيابيه ومستنقعاته. واستعملوا الكثير من ورش الملح التي كانت قائمة فعليًا، بما فيها تلك التي كانت موجودة في أونونداغا ونيويورك وشونيتاون واليونز.

في العام ١٦١٤، استكشف القبطان جون سميث سواحل نيوانغلاند، من بينوسكوت إلى «كاب كود»، متبعًا طريقًا بحريًا. والحال أن سميث كان واحدًا من أول ١٠٥ أشخاص

تقد ولدت أمة جديدة. مع
ذاكرة مرة عما يفتنه
الاعتماد على الآخرين
للعصول على الملح.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

استوطنوا بلدة «جايمس تاون». وشكل قوة دافعة لبناء المستعمرات الإنجليزية في شمال أميركا. ورسم أيضا خرائط لفرجينيا وخليج شيسايبك. أدى القبطان عمله الاستكشافي في فرجينيا ونيوانفيلاند وفي نيته الحث على بناء المستوطنات، بعد أن لاحظ آفاق ثروات السمك والملح والفواكه والمعادن الثمينة والفرو، وحتى إنتاج الحرير.

وعلى الرغم مما اشتهر به من ميل إلى تضخيم الأمور، وصف سميث ثروات الأراضي الجديدة بكثير من التحفظ. ففي نهاية القرن السابع عشر، كان الكثير من الكتابات قد تراكت فعليا، عن ثروات القارة الأمريكية، لكن شاها الميل إلى المغالاة المفرطة في وصف تلك الثروات. ولاحظ سميث أن هذه المغالاة قد تشكل عنصر إحباط للمستوطنين، عندما يجدون أن ما تصفه الكلمات لا يتطابق مع الأمر الواقع. ولذا عمد هو نفسه إلى الكتابة بطريقة أكثر واقعية. لكن أسلوبه الميال إلى التضخيم ظهر في تسميته أحد الرؤوس البحرية باسم «كاب أن»، على اسم امرأة تعرف عليها في أثناء أدائه الخدمة العسكرية في تركيا. ولاحقا، عندما رجع إلى إنجلترا، أعاد نسبة اسم ذلك الرأس البحري إلى والدة الأمير تشارلز.

على رغم عدم محبته الشخصية للصيد، فهم سميث أن ذلك النشاط يشكل وسيلة لكسب ثروة من شأنها جذب المستوطنين. «تمثل أسماك القد والرنكة واللينغ ثلاثية من شأنها جعل ثروات المستوطنين وسفنهم تتكاثر كالأسماك نفسها».

بذلك النشر غير الموسيقي، وعلى امتداد صفحات كثيرة من كتابه «وصف نيوانفيلاند»، تحدث سميث عن الثروات التي حصدتها أمم عدة من تلك الأسماك. وبرهن هذه النقطة بطريقة مميزة. ففي أثناء رحلته في شواطئ نيوانفيلاند، أمر بعارته باصطياد أسماك القد وتعليقها. ولاحقا، استطاع أن يجمع ثروة متواضعة، لكنها حازت شهرة كبيرة، عندما باع أسماك القد المملحة تلك، في إنجلترا وإسبانيا. أدرك سميث أهمية الملح بالنسبة إلى حلمه بأمريكا البريطانية. فقد أنشأ ورش ملح عدة في بلدة جايمس تاون في العام ١٦٠٧. ولدى استكشافه السواحل الصخرية لنيوانفيلاند، تته إلى وجود مواقع عدة تصلح موانئ، وكذلك سجل الأماكن التي تصلح لإقامة مصانع الملح فيها. و فكر في أن الظروف تناسب تنفيذ أسلوب «الأبيض على الأبيض»، أي تبخير

الملح والاستقلال

مياه البحر للحصول على الملح، وهي الطريقة نفسها التي طالما استخدمها البحارة الإنجليز في تحسين ملح الخلجان الآتي من فرنسا. وخمن أن جزيرة بلوم، التي تقع إلى جوار «رأس آن»، تصلح على نحو خاص، موقعا لورش الملح. ووضع قائمة بخمسة وعشرين موقعا رأى أنها تشكل «موانئ ممتازة» للصيد. ولم تضم قائمته ميناء غلوغستر الذي أصبح سريما، خلال السنوات التسع التالية، أهم ميناء للصيد في منطقة «كاب آن»، والمرفا الرائد في صيد سمك القد في نيوزانفلاند.

شكل كتاب سميث «وصف نيوزانفلاند» عنصرا مهما في جذب المستوطنين إلى نيوزانفلاند. وعند وصولهم، وجدوا الصورة التي رسمها سميث صحيحة. فقد ألفوا أنفسهم في أرض سمك القد، وحيث يمكن صنع الملح بسهولة. وعلى رغم قبولهم لذلك الاسم الملكي، أي «كاب آن»، فإنهم استخدموا الاسم الذي استخدمه سميث، أي «كاب كود»، وترجمته «رأس القد». ويعود الاسم إلى زميله بارثولومي غوسنولد، الذي أسس بلدة «جايمس تاون». فقد فكر كلاهما في تجميع ثروة من الصيد. وفي العام ١٦٦٠، كتب الأب فرانسيس هيفنسون، في مؤلفه «مستعمرة نيوزانفلاند»، أنه «ثمة احتمال أن هذه البلاد تتمتع بظرف مؤات لصناعة الملح». ولكن المستوطنين لم يكن لديهم أي فكرة عن كيفية صنعه، بل إنهم لم يعرفوا كذلك كيفية اصطياد الأسماك.

وأرسل ويليام برادفورد، حاكم مستوطنة بلايموث، إلى إنجلترا طالبا استخدام مستشارين عن شؤون الصيد وصناعة الملح وبناء السفن. وخلال سنوات قليلة، شرعت المستوطنة في الازدهار بفضل الصيد. لكن لم تجد كفايتها من الملح. وحاول مستشارو الملح صنع خلجان لاستخراج الملح على الطريقة الفرنسية، أي صنع حفر في رمال الشاطئ، يعيظها الوحل، لتبخير مياه البحر. ولم تتناسب هذه التقنية مع مناخ نيوزانفلاند. وبحسب برادفورد، فإن صناع الملح كانوا «جهلة أغبياء وبالقي العناد».

شجع أهالي ولاية ماساشوستس صناعة الملح بتقديم ضمانات احتكارية لأولئك الذين أظهروا براعة كافية في إنتاج الملح الرخيص. «عطت المستعمرة عينها صاموئيل وينسلو احتكارا مدته عشر سنوات

تاريخ الملح في العالم

لتنفيذ أفكاره عن إنتاج الملح. وشكل ذلك أول براءة اختراع في أمريكا. وهي السنة نفسها، أعطي جون جيني حقوقا حصرية في إنتاج الملح في بلايموث، مدتها إحدى عشرة سنة. شرعت صناعة الملح في الظهور في سالم وسالزبري وغلوغستر. لم تقتصر الحاجة إلى الملح على تصدير الأسماك، بل تمدتها إلى الفرو. فقد تاجر المستوطنون مع أهالي البلاد الأصليين للحصول على الدب والسمور وغزال الموظ والقطاعة، وكلها حيوانات ذات فرو ثمين، لاقت رواجا في السوق الأوروبية. وبسبب تمليح الفرو، فإنه صدر في السفن نفسها مع سمك القد. ولتشجيع السكان الأصليين على إنتاج الفرو، تعيّن على البريطانيين إمدادهم بالمزيد من الملح. وظهرت أيضا الحاجة إلى الملح للاستخدام المنزلي في نيوزلاند. وأطلق على البيت النموذجي في تلك المستوطنة، اسم علبه الملح، لأن شكله يشبه وعاء تخزين الملح الموجود في كل منزل. وعمد مستوطنو نيوزلاند إلى تمليح لحوم المؤونة في الخريف. وارتكز غذاؤهم على اللحم المغلي، الذي تكون إما من سمك القد أو من لحم البقر المملح مطبوخا مع المصوف والفت. وكذلك اعتادوا أكل سمك الرنكة مملحا. وأظهروا ميلا خاصا إلى الرنكة الحمراء المملحة تملیحا خفيفا، ربما لأنها لا تحتاج إلى كميات كبيرة من الملح. وعندما خرج أوائل المستوطنين إلى الصيد، فإنهم اصطحبوا معهم الكثير من الرنكة الحمراء، لأن رائحتها النفاذة تضلل الذئاب. والحال أن اسمها ربما اشتق من هذه الخاصية، فمصطلح الرنكة الحمراء يعني أيضا «الأثر المضلل».

استورد أهالي ولاية فرجينيا كميات وافرة من لحم البقر الإنجليزي المملح، على الرغم من تربيتهم قطعانا كبيرة من الماشية. ويرجع ذلك إلى اعتقادهم بتفوق القديم الإنجليزي، ربما بسبب وفرة الملح في الجزر البريطانية. واستطاع أهالي فرجينيا صناعة كميات مهمة من الملح، ولكنهم استوردوا كميات أكبر منها من إنجلترا. واستطاعوا إنشاء محارف صغيرة لتمليح دهن الخنزير. وفي بداية الثورة الأمريكية، كان لحم الخنزير المملح في فرجينيا مشهورا ليس فقط في أنحاء البلاد، بل ويصدر إلى إنجلترا نفسها.

الملح والاستقلال

وخلال الثورة، عندما كانت فرجينيا من مصادر إمداد الجيش الأمريكي، نالت لحومها المقددة إطراء الفرنسيين، واعتبر الأمر مديحا عاليا لذلك اللحم. وفي العام ١٧٨١، أعرب الكونت دي روشامبو، في غمرة انخراطه في حملة فرجينيا، أن «لحم الخنزير الفرنسي لا يقارن بنوعية ولا مذاق لحم فرجينيا». ويعتبر الكونت من الأبطال الفرنسيين للثورة الأمريكية، وصار لاحقا طاغية. وسحق ثورة الاستقلال في هايتي.

ويعتقد أن أسرة الرئيس توماس جيفرسون، في أثناء إقامتها في مونتشييللو، استخدمت الوصفة التالية، ومصدرها فرجينيا.

لحم الخنزير المخبوز المبهّر

انتق لحما مقددا بشكل جيد. انقعه في الماء البارد الليلة كاملة. أزح الماء عنه، ثم الغمره مجددا بالماء. ضعه في الفرن على نار هادئة لمدة ثلاث ساعات. اتركه ليبرد في الماء الذي غلي فيه. أخرج اللحم وقطعه بطريقة مناسبة. ضعه في مقلاة، وأضف إليه كبوش القرنفل، ثم غطه بالسكر البني. اخبره في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعتين. اعجنه بالنبيذ الأبيض. قدمه مع سلطة حريفة.

ولدة من الزمن، أصر المستوطنون الأمريكيون على صنع ملحهم الخاص، كبرهان على ميلهم للاعتماد على النفس. وتمكثوا من صنع كميات مهمة منه. تزامن ضمان أمن تلك المستوطنات من جانب البريطانيين، مع اكتشاف الملح الصخري في مقاطعة شيشاير في إنجلترا، وارتقاع إنتاجها منه. وفي ذلك الوقت، استطاع البريطانيون توفير ملح ليفرول في أمريكا، بكميات كبيرة وبأسعار منخفضة، مما جعله أكثر توافرا من الملح المحلي. ويعتبر هذا العمل الإنجليزي نموذجا من تصرف القوة الاستعمارية.

وعندما كانت علاقة مستوطني أمريكا جيدة مع الإنجليز، حصلوا على ما يكفي حاجتهم المحلية من الملح، لكن استيراده شكل عنصرا معيقا لتجارتهم الخارجية. بالطبع، لم يفترض بالأمريكيين أن يدخلوا إلى مجال التجارة الخارجية. فمن المفترض بهم أن يشتروا كل شيء من إنجلترا، وأن يبيعوا كل شيء لها أيضا. والحال أن المستوطنين الأمريكيين أنتجوا أكثر من قدرة إنجلترا على الشراء، خصوصا من سمك القد المملح. وسمح البريطانيون لهؤلاء، وبسعادة، أن يزيدوا إنتاجهم بقدر ما يريدون، ما داموا يستعملون الملح المستورد من إنجلترا.

تاريخ الملح في العالم

لم يستطع الإنجليز دوما توفير ما يحتاج إليه الأمريكيون من الملح. وفي العام ١٦٨٨، كتب دانييل كوكس عن نيوجيرسي ملاحظا توافر الأسماك فيها بكثرة، وأن المستوطنة كانت عاجزة عن إنشاء مصائد أسماك، بسبب «الاحتياج إلى الملح». وراسلت مستوطنة نيوجيرسي فرنسا طالبة خبراء «يمهرون في صنع الملح بواسطة الشمس». لم يتوافق تصرف نيوجيرسي مع ما يفترض بالمستعمرين أن يكونوا عليه.

سرعان ما اعتادت المستوطنات الأمريكية، خصوصا الأكثر إنتاجية منها، أي فرجينيا وماساشوستس، بيع منتجاتها في دول الأطلسي. شرعت نيوإنفلاند في بيع القد والفرو الملحين. وبسرعة، تطور الأمر إلى اتجارها في السلع المصنعة، وشراء النحاس والمنتجات المتوسطة من ميناء بالباو في مقاطعة الياسك. وبادلت بالقد الملح عبيدا من أفريقيا الغربية. وبادلت بالأصداغ عبيدا من جزر الكاريبي، وخمرا مصنوعا من دهم السكر في أفريقيا الغربية.

وفي مطلع القرن الثامن عشر، لم يعد تجار بوسطن يشعرون بالحاجة إلى حماية إنجلترا. وفي معنى ما، كانوا مخطئين. فعلى رغم الاستقلالية المتنامية وتطور التجارة عبر الأطلسي، فإنهم اعتمدوا على إنجلترا في الحصول على الملح. وفي أحيان قليلة فقط، استطاع أهالي نيوإنفلاند استيراد الملح من بلدان أخرى، غير بريطانيا. فقد اشترت سفنهم، التي تبيع القد الملح في بالباو، ملحا من جنوب إسبانيا في الكاديز، أو ملحا برتغاليا في لشبونة. وفي العام ١٧٧٥، وفي سلوك نموذجي لمستعمرين، كان الأمريكيون لا يزالون يعتمدون على الملح الآتي من إنجلترا، سواء ملح شيشاير عبر ميناء ليفربول، أو ملح بحار المستعمرات البريطانية، خصوصا من أناغوا الكبرى، وتورك، وسالت كاي.

وتبنت طبقة التجار الأمريكيين مقولة توم باين، بأن القارة الأمريكية لا يمكن حكمها من الجزر البريطانية. ومع حلول العام ١٧٥٩، بات البريطانيون أكثر إدراكا بأن حرية التجارة الأمريكية تعزز ميل الأمريكيين إلى الاستقلال. وشرعوا في فرض تعريفات وضرائب ذات طابع عقابي، بهدف عرقلة تلك التجارة. رد الأمريكيون على الإجراءات البريطانية بفضب، مما دفع الإنجليز إلى فرض إجراءات أشد قـ. رة.

الملح والاستقلال

وشهد العام ١٧٧٥ أجواء متوترة، إلى حد أن البريطانيين فكروا في وضع ثلاثة آلاف من جنودهم، بإمرة الجنرال توماس كاينغ، في بوسطن المتمردة. وعندما شرع الجنود في الانتشار، رد الأمريكيون باللجوء إلى التمرد المسلح. أطلقت النيران على القوات البريطانية في كونكورد وليكسينغتون. في ١٩ ابريل من ذلك العام. والتام الكونغرس القاري (الأمريكي) في خطوة احتجاج في العام ١٧٧٤. وسرعان ما عاود الانعقاد في العام ١٧٧٥، ليشرع في التحضير للحرب.

وفي يونيو، بينما الكونغرس في حال انمقاد، تحرك المتمردون الأمريكيون في بوسطن، فواجههم الجنرال كاينغ بكامل عديد قواته، عدا خمسمائة جندي. وحدثت معركة بين الطرفين في «بريدس هيل»، قرب ميناء بوسطن. وعلى رغم إفلاح القوات البريطانية في تأكيد سيطرتها على بوسطن، فقد كاينغ أربعين في المائة من قواته في تلك المواجهة. وهكذا أدت المعركة، التي تعرف خطأ باسم معركة «بانكر هيل»، إلى أضخم خسارة بريطانية في الحرب.

في صيف ١٧٧٥، أعلن البريطانيين أن المستوطنات الأمريكية باتت في حال تمرد مفتوح. وردوا بحصار بحري، مما أدى إلى نقص فوري وخطير في الملح. شمل النقص مرافق الصيد والجنود والأحصنة وإمدادات جيش جورج واشنطن. وإضافة إلى الحصار البحري، عزلت القوات البرية البريطانية مستوطنات وسط أمريكا عن منطقتي إمدادها بالملح: نيوانغلاند والجنوب. إضافة إلى مهاجمتها ورش الملح في تلك المنطقة.

بعد الفشل الذريع في «بانكر هيل»، أقصي الجنرال كاينغ من قيادة القوات البريطانية في أمريكا. وعهد بقيادتها إلى الجنرال ويليام هوي، وهو قريب غير شرعي للمائلة المالكة. وسبق لهوي أن انتخب عضوا في البرلمان البريطاني في العام ١٧٥٨. وحينها، عرف عنه معارضته الإجراءات المتخذة ضد التجارة الأمريكية، إذ خشي أن تؤدي إلى فقدان السيطرة البريطانية على مستوطناتها الأمريكية. وللمفارقة، فقد أصبح هو نفسه الرجل المكلف المحافظة على تلك المستوطنات بالقوة. وفي أغسطس من العام ١٧٧٦، بسط هوي سيطرته على جزيرة لونغ آيلاند ومدينة نيويورك. وفي السنة التالية، استطاع دحر جورج واشنطن وطرده

تاريخ الملح في العالم

من فيلادلفيا. عند تلك النقطة من الحرب، استطاع هوي أن يعزل جيش واشنطن عن مصادر الملح في الشواطئ، بل إنه استطاع الاستيلاء على مخازن الملح التابعة لجيش خصمه. على رغم أوامر واشنطن الصريحة بضرورة «فعل أي شيء» للمحافظة عليها.

وهي البداية، رد المستوطنون الأمريكيون على الحصار البريطاني بغلي مياه البحر، للحصول على الملح. وتبين أن الغلي يستهلك كميات كبيرة من الاخشاب، ويعطي كمية قليلة من الملح. ومثلا، يقتضي الحصول على ثمانية غالونات من الملح، أو ما يوازي ٤,٥ كيلوغرام، غلي ١٥٢٠ ليترًا من مياه البحر. وفي الشتاء، احتفظت العائلات دائما بمرجل لغلي مياه البحر على نيران المدفأة المنزلية. ولم يشكل ذلك عبثًا، إذ تعين إشعال المدافئ، على أي حال، للحصول على التدفئة. لم تعط هذه الطريقة سوى القليل من الملح. ووجه صناع الملح الأوتاد الخشبية المشتعلة إلى البرك التي يتركها المد على الشاطئ، للحصول على بلورات الملح التي تتلثب على الأوتاد بمد تبخر المياه. لم تكن هذه الطريقة مرتفعة الكلفة، لكنها أيضا لم تعط سوى القليل من الملح.

أقر الكونغرس الأمريكي إجراءات عدة لمواجهة نقص الملح. وفي ٢٩ ديسمبر من العام ١٧٧٥، أوصى الكونغرس «التجمعات والروابط بأن تهض بعزم، وعبر تأييد شعبي كاف، لتشجيع صناعة الملح في المستوطنات». وفي مارس من العام ١٧٧٦، نشرت مجلة «بنسلفانيا ماغازين» مقالة مطولة من مقال للأمريكي براونريغ عن صناعة الملح. وطبع المقال نفسه في منشور. ووزع على الكونغرس. وفي مايو من العام ١٧٧٦، قرر الكونغرس منح هبة، قيمتها ثلث دولار لكل ٢٢.٥ وكيلوغرام من الملح، لصانعي الملح ومستورديه في المستوطنات، وعلى مدار السنة التالية كلها. ومع المنشور والهبة، انطلقت ورش الملح على طول الشواطئ الأمريكية. فكرت نيو جيرسي في إنشاء ورش ملح تديرها الولاية، إلا أن الورش الخاصة تكاثرت عبر شواطئها في العام ١٧٧٧، فألفت ذلك المشروع، لأنه لم يعد ضروريا.

وهي يونيو من العام ١٧٧٧، شكل الكونغرس لجنة «لإعطاء المشورة في ما يتعلق بطرق ووسائل إمداد الولايات المتحدة بالملح». وبعد عشرة أيام، أوصت اللجنة أن تعطي المستوطنات حوافز مادية لصناع الملح ومستورديه. والحال أن

الملح والاستقلال

بعضاً من الولايات الثلاث عشرة، المكونة للولايات المتحدة حينها، كانت قد شرعت فعلياً في إعطاء مثل تلك الحوافز. وأعلنت نيوجيرسي إعفاء عشرة من العمال، في كل ورشة للملح، من الخدمة العسكرية.

وأدى توزيع منشور براونريخ والهبة المالية من الكونغرس، إلى ظهور أول ورش للملح في رأس «كاب كود». ومع رياح مناسبة وصناعة صيد القد القوية، بدأ ذلك الميناء مكاناً منطقياً لصناعة الملح. والحال أن المياه، سواء في «كاب كود» أو في خليج «نانتوكيت ساوند»، هي أشد ملوحة من مياه المحيط الأطلسي. انطلقت الورش الأولى في بلدة «دينيس» على يد جون سيرز، الذي عرف عنه استفراقه المفرط في التفكير، إلى حد أنه لقب بـ «النائم جون سيرز». أبدى جيرانه تشككهم من البرميل الخشب الضخم الذي بناه في ميناء «سيمسويت»، للحصول على الملح. بلغ ارتفاع البرميل ثلاثين متراً وعرضه ثلاثة أمتار. وتسرب كثير من المياه منه. ولم ينتج سوى ١٨٢ كيلوغراماً من الملح.

ضحك الجيران بينما أمضى سيرز الشتاء في أعمال صيانة البرميل الضخم وسد ثغراته، بالطرق المستعملة في صيانة السفن. وفي صيف ١٧٧٧، الذي تميز بندرة الملح، أنتج ٦٨٢ كيلوغراماً من الملح. وتوقف الجيران عن الضحك. وتغير اسم «النائم سيرز» إلى «جون سيرز المالح».

وفي السنة التالية، جنحت سفينة نقل الجند البريطانية «سومرست» لتفترق في الشاطئ، في أثناء محاولتها الدوران حول رأس «كاب كود». لم يكن من السهل تمييز ذلك الخط الساحلي، ولذا فإن جمع حطام السفن كان تقليداً شائعاً. واستعمل سيرز مضخة السفينة ليملاً برميله الضخم. لكنها لم تف بالمطلوب. وتطلب الأمر الكثير من الجهد البدني لنقل مياه البحر إلى البرميل. ولم يكن إنتاجه من الملح مجدياً، من الناحية الاقتصادية، إلا في ظل الأسعار المرتفعة للملح في أثناء الحرب. وبعد ذلك، اقترح رجل اسمه ناتانيال فريمان، من بلدة هارفيك المجاورة، استخدام طواحين الهواء في ضخ مياه البحر إلى برميل سيرز. والحال أن هذه الطريقة كانت شائعة، منذ القرن الثامن، في بلدة تراباني بصقلية. لكن أهالي «كاب كود» رحبوا بالاقتراح باعتباره فكرة جديدة ولاعبة. وبسرعة، ظهرت هياكل لطواحين هواء بدائية في أطراف معظم بلدات «كاب كود». ضخت تلك الطواحين، بواسطة أنابيب

تاريخ الملح في العالم

مصنوعة من خشب الصنوبر المغلف بالرصاص، مياه البحر إلى برك التبخير. ولقبت باسم طواحين الملح. وفي اجواء لا ترتفع حرارتها، لتصلح لتبخير المياه، إلا في الصيف، ارتفعت أسعار الملح في الشتاء، مما جعل صناعته مجزية. ومع كل ذلك، لم تستطع المستوطنات المتمردة إنتاج ما يكفيها من الملح. لقد أمل الصيادون، الذين يحتاجون إلى تمليح أسماكهم، والمزارعون المتطلعون إلى تقديد لحوم قطعانهم قبل الشتاء، بأن تكون الحرب قصيرة، لكنها لم تكن كذلك. ومع نهايتها، في اتساقية باريس في سبتمبر من العام ١٧٨٣، كانت الثورة الأمريكية، أطول حروب خاضتها الولايات المتحدة. ولم يفقها زمنا سوى الحرب في فيتنام. لقد ولدت أمة جديدة، مع ذاكرة مرة عما يعنيه الاعتماد على الآخرين للحصول على الملح.



حرية .. مساواة .. واعفاات ضريبية

في العام ١٨٧٥، وضع عالم الماني في علم النبات اسمه ماتيهياس جاكوب شيلندر، كتابا بعنوان داز سالز (عن الملح). برهن فيه على العلاقة المباشرة بين ضرائب الملح والطفأة، وأشار إلى عدم فرض ضرائب الملح سواء في أثينا أو في روما القديمتين، في فترات الحكم الجمهوري فيهما، ووضع المكسيك والصين على قائمة دول ضرائب الملح والطفيان في عصره، ومن المشكوك فيه أن تمثل ضرائب الملح مؤشرا دقيقا على الديمقراطية، وفي المقابل، برهنت ضريبة الملح الفرنسية «غابيل»، على مواطن الخلل في النظام الملكي لتلك البلاد.

وآثرت الغابيل نقاشا مضادا أن الجميع، فقراء وأغنياء، يستعملون الملح بصورة متساوية تقريبا، لذا يجب تحصيل ضريبة رؤوس عليه، بحيث تطلال كل شخص بشكل متساو، وفي التاريخ كله، آثارت ضرائب الرؤوس، التي تفرض بصورة متساوية على أفقر الفلاحين وأغنى الأرستقراطيين، كراهية عامة، ولم تكن الغابيل

من كاماراغ، ادين الرحمة
لدين يسمحون ماشيتهم
الشرب من مياه مالحة.
انتهرب من ضريبة الغابيل،
المؤلف

تاريخ الملح في العالم

استثناء، وأدت الضريبة إلى تحويل سلعة شائعة إلى شيء شبه نادر، لأن القوانين الضريبية المعقدة أعاقت الاتجار به، وزاد في النعمة أن الغابيل رفعت كلفة منتج أساسي، لكي يستفيد العرش الملكي.

ادعى الملك أن الغابيل فرضت بالتساوي على الجميع؛ ولم يكن ذلك صحيحا؛ فقد تخللها الكثير من الاستثناءات، كإعفاء مدينة كولبور، بعض المؤسسات الدينية، بعض الضباط، بعض المشرعين وبعض الوجهاء، وقد تشكلت، مثل فرنسا نفسها، بالتدريج، وفي العام ١٢٥٦، جرت المحاولة الأولى لإنشاء إدارة متكاملة للملح في ورش كبيرة قرب مارسيليا، على يد الكونت شارل دو بروفانس، وفي القرن التالي مدت تلك الإدارة لتشمل بيكيه، أغيس - مورث وكامارغ؛ المناطق التي عرفت إداريا باسم بايي دو بيتيت غابيل (أرض الغابيل الصغيرة). وفي العام ١٢٤١، أسس فيليب الرابع إدارة للملح في شمال فرنسا، فحازت سريعا اسم بايي دو غراند غابيل (أرض الغابيل الكبيرة)، وحينها، ضمت مائتان المنطقتان معظم الأراضي التي سيطر عليها العرش.

وفي البداية، فرضت غابيل تساوي ١.٦٦ من مشتريات الملح، ولاحقا، عمد كل عاهل وجد نفسه في أزمة ما، سواء لأنه وقع في الأسر أو شن حربا، إلى رفع قيمة الغابيل، وفي العام ١٦٦٠، اعتبر الملك لويس السادس عشر الغابيل مصدرا أول لدولته.

وشكل سال دي ديفوار، ملح الواجب، أول تطور مزعج في الغابيل، وفرض على كل من تجاوز الثامنة في أراضي غراند غابيل أن يشتري سبعة كيلوغرامات من الملح سنويا، بسعر حكومي مرتفع، وفاقته تلك الكمية ما يستهلك في العادة، إلا إذا استعملت في تمليح الأسماك، الفئانق، لحم «هام» وغيرها، ومنع القانون أيضا استخدام ملح الواجب في التمليح، وفي حال المخالفة، يصنف ما ملح باعتباره فو سوناج (ملحا فاسدا)، وتستوفى عنه ضرائب عدة، وأشهرت ضرائب فوسوناج في وجه تصرفات عادية تماما، ففي كامارغ، أدين الرعاة الذين يسمحون لماشيتهم بالشرب من مياه مالحة، بالتهرب من ضريبة الغابيل.

وفي العام ١٦٧٠، أفضت مراجعة للقانون الجنائي للتوصل إلى وجه جديد لاستعمال الملح، فيهدف تدعيم القوانين ضد الانتحار، سن قانون يقضي بتمليح جثة المنتحر، ثم إحضارها للقضاء، قبل الحكم بعرضها على العامة،

حرية.. مساواة.. وإعفاءات ضريبية

وطبق التشريع عينه على الذين يقضون في الظروف المزرية للسجن، ولزم تمليحهم وجلبهم للمحاكمة. واكتشف مؤرخون بريطانيون قضية موريس لو كور، الذي توفي في سجن مدينة كورنواي، وفي العام ١٧٨٤، وتعيّن تملّحه قبل محاكمته، وأدى خطأ في الإجراءات البيروقراطية إلى عدم تحديد موعد لتلك المحاكمة. وبعد سبع سنوات، اكتشف أحد الحراس الجثة مملعة ومتخمرة في برميل للبيرة. ودفنت، من دون محاكمة.

وضع لويس الريع عشر مائة الدولة وتجارها بيد جان-بابتيست كولبير، وهو ابن تاجر من منطقة شامبانيا، عرف عن كولبير حماسه للمدرسة الاقتصادية المعروفة باسم الماركنتلية، التي ترى أن قيمة الدولة تتحدد بما تصدره من بضائع وما تستورده من أحجار كريمة، ولذا، يتعين فرض سيطرة الدولة القوية على الإنتاج والتجارة، عبر أدوات مثل الضرائب والتعرفة الجمركية، وشددت الماركنتلية على أن المجموع الكلي للتجارة عالميا له قيمة محددة، فلا تزيد حصة دولة ما، بريطانيا مثلا، إلا بمقدار ما ينقص من حصة دولة أخرى، مثل فرنسا.

وفيما خص الملح، شدد كولبير على أن فرنسا لديها منتج جيد لتصديره، وقد انغمس في تسويق الملح الفرنسي إلى بلدان شمال أوروبا، وأدخل تعديلات مهمة على الممرات المائية الفرنسية لتعجيل عمليات نقل الملح، وقد أمن بعمق بأن ملح بلاده الأفضل عالميا، ولم يكن رأيه فريدا وشاركه فيه، حينها، كثير من الإنجليز والهولنديين والألمان، وتراسل كولبير مع الكثير من صناع الملح بصدد تطوير تقنياتهم، وحاليا تتفاخر مقاطعة غيراند بأن الملك لويس الرابع عشر لم يأكل سوى ملح غيراندي، وإن صح ذلك لفسر سبب اهتمامه بتحسين لونه، وقد أشار كولبير إلى ضرورة تمتع ذلك الملح بلون أبيض صاف، لكي يتمكن من التنافس مع ملحي إسبانيا والبرتغال، ولكن جارفي الملح في غيراند استمروا بكشطه من البرك، مع الطحالب الخضراء والطين الأسود.

في العام ١٦٨٠ تحول كولبير إلى اسم شائن في تاريخ الملح الفرنسي، عندما راجع ضريبة الغابيل، معيدا تصنيف فرنسا إلى ست مناطق غير متساوية ضريبيا، وبحسب تعديلات كولبير، ضمت «أرض الغابيل الكبيرة، المناطق الفرنسية القديمة، أي قلب البلاد، بما فيها باريس، وتعيّن على سكانها، الذين يمثلون ثلث قاطني

تاريخ الملح في العالم

فرنسا، دفع ثلثي ضريبة الملح، مقابل استهلاكهم ربع ما تستهلكه البلاد من تلك المادة، وصاروا الأكثر غضبا في فرنسا، وحاول التجار المحليون خفض أسعار الملح عبر امتيراده من البرتغال، خصوصا ملح سبتوبال الأبيض.

وفي المقابل، شملت أرض الفاييل الصغيرة القسم المتوسطي من فرنسا، وقد امتلك الملك معظم ورش الملح فيها، وعلى رغم تخفيف القيود، فإن الضرائب الفادحة جعلت سكان تلك المنطقة ينهضون بربع ضريبة الملح، على رغم أنهم لا يمثلون إلا خمس السكان.

وضمت المنطقة الثالثة لو بايي دي سالين (أرض التملح)، اللورين ومناطق أخرى تحتوي ينابيع النقيع المالح، وقد امتلك الملك أيضا معظم إنتاجها، وبخلاف سابقتها مارس تجار القطاع الخاص في هذه المنطقة تجارة الملح، بالمفرق والجملة، أكثر من الدولة، ولذا لم يسدها الكثير من التوتر السياسي، حيث تمد بالكثير من الأموال على العرش، واستهلك أهلها ضعفي نظرائهم في أرض الفاييل الكبيرة، ولو ترك الأمر لتحليل اقتصادي مثل آدم سميث لارتأى أن التجارة الحرة في أرض التملح تدر ربحا أعلى. ويمكنه القول أيضا إن شمال فرنسا لا يأكل عادة الكثير من الأطعمة المملحة، مقارنة مع شرقها النهم في أكل لحم «هام» والنقانق والشوكروت.

عمد الملك فرانسوا الأول، الذي عاش في القرن السادس عشر مستخدما المالح الإيطالية المنمقة، إلى إلغاء ضريبة المستهلك المزعجة، في جنوب غربي البلاد، وفرض ضرائب كبيرة على منتجي الملح، وبعد سنة من الاحتجاجات الفاضية، خفض تلك الضرائب إلى النصف، وبعد سنة أخرى، في العام ١٥٤٣، ألغيت كليا، واستبدلها بفرض الفاييل الكبيرة، مع السيطرة على الإنتاج وعمليات البيع بالجملة والمفرق، وأدى ذلك العسف إلى حركة عصيان مسلحة شملت ٤٠ ألف فلاح، ورفضوا شعار «عاش الملك... من دون الفاييل»، وصدم التحرك العرش الفرنسي، فتراجع مكثفيا بالولاء الذي أظهره القسم الأول من الشعار. وباتت تلك المنطقة تعرف باسم بايي ريديمييه (أرض الخلاص).

وارتئي أن من الحكمة أن تقتصر عائدات التاج فيها على ضرائب مواصلات الملح، وعندما أعاد كولبير تقسيم الفاييل، استمر استثناء أرض الخلاص منها، وأدى الأمر إلى وضع غريب، فقد عانى الشمال من القيود الصارمة على الملح، ونال الشرق ومناطق المتوسط قسما من المعانة عينها، ولذا تحول الجنوب الغربي، حيث

حرية.. مساواة.. إعطاءات ضريبية

الإعفاء، إلى منطقة حرة لتجارة الملح امتدت حتى الحدود الإسبانية، وزاد الأمر سوما، إعفاء الباسك بمحاذاة الحدود الإسبانية - ضمنا لولائها للتاج الفرنسي - من ضريبة الملح، وبذا... باتت الباسك ساحة مثالية لتجارة الملح بين البلدين.

وزاد في تقسيم كولبير تعقيدا احتواؤه على منطقة محظوظة أخرى للملح، تلك التي تحاذي القناة الإنجليزية، ودأب أهلها على استخراجها بغلي ماء البحر الممزوج بالعشب، مما أعطاهم ملحا أبيض ناعما، وأنعم الملك عليها بضريبة خفيفة، ولكنه سرعان ما أدرك أن الملح يتدفق من تلك المنطقة إلى جوارها، فسن قوانين تحد من عدد ورش استخراجها فيها.

ومقارنة ببقية فرنسا، هيبت نعم الاستثناءات على منطقتي بريتاني والفلاندر، مما أهلها للقب بايي إكزمت (أرض الإعفاء)، وقد انضمت الفلاندر بعد وعدا بذلك الإعفاء، وكانت بايي إكزمت مناطق صيد أيضا، مثل كولبور، وسمى كولبير لإعفاء مناطق الصيد من الغايل، فقد وثق بقيمة السمك الملح، واعتبر الصيادين احتياطيا للأسطول الحربي.

وضمت المنطقة عينها كل الساحل المنتج للملح، من غيراند إلى ورش جزر لاروش، وفي منتصف القرن الثامن عشر، عملت ٩٥٠ عائلة في صناعة الملح في منطقة غيراند وحدها، وعمل ٥٠٠ رجل جرافين في ٢٢ ألف بركة للملح، منها ٣٠٠٠ أضيفت منذ القرن السادس عشر، وجعلت الغايل من الجراف نخبة زراعية، وفاقت مداخيلهم ما يقابلها لدى معظم الفلاحين حينها، واشترى بعضهم أجزاء صغيرة من تلك الورش.

أعفيت بريتاني، مثل الباسك، باعتبارها منطقة حدودية تحاذي جوارا ينتج ملحا رخيصا، وامتد ذلك الجوار عبر القناة الإنجليزية، من إنجلترا إلى سواحل هولندا، وفي القرن السابع عشر رست سفن بريطانية وويلزية وإسكتلندية وهولندية، في لوكرواسك لشراء الملح، وبالتالي ثارت خشية الكنيسة الكاثوليكية في الأخيرة من تماظم النفوذ البروتستانتي فيها.

في العام ١٧٨٤، تولى جاك نيكه شؤون الحكومة الفرنسية وقاد ذلك المصرفي السويسري الاقتصاد الفرنسي بذكاء، ومثل التماعه أمل في إنقاذ الملكية، في العام ١٧٨٤، أوضح أن كيس المينو (يساوي ٤٩ كيلوغراما) من الملح، يكلف ٣١ سو (وحدة نقد) في بريتاني، و٨١ في بواتو، و٥٩١ في أنجو، و٦١١ في بييري، ولاحظ أن تلك التفاوتات تجعل فرنسا أرضا للمهربين.

تاريخ الملح في العالم

الشاعرية - مستقعاتهم الجرداء، وكتب أنهم يملكون «إباء باقة من الورد»، وشدد على أنهم لم يعمدوا ليشاهدوا في أي مكان آخر من فرنسا، وهارن بريتاني بأضريقيا، وشبه الجارفين المدمين، في زمن النزعة الاستعمارية الفرنسية، بالطوارق والعرب والأسويين، ووجد فيهم أغنياء فرنسا مشهدا غرائبيا، ومالوا إليهم، وقابل الجارفون ذلك الميل، بصنع تذكارات مثل صحون السيراميك تظهر أرديتهم، ودمى خارجة من صدف البحر لابسة ملابسهم، وتحولت لو بروج دو باتز إلى باتز - سور - مير، بهدف جذب السياح إلى مدينة الملح. ولقد أظهر مطبخ الملح في بريتاني فقره، فقد استتدت أطباق أهالي تلك المقاطعة إلى المحاصيل الثقيلة التي كان في وسع الجارفين استزاعها قرب المستقعات، خصوصا البصل والبطاطا، اللتين امتستا طمعا مالحا من تلك التربة. واشتهر طبق راغو دو بيرنيك، الذي يتألف من البصل والبطاطا والجزر. لقد كانت فرنسا آخر الأمم قبولا بأكل البطاطا. وكانت بريتاني أولى مقاطعاتها في تقبلها. فقبل أربعين عاما أقتع أنطوان - أوغسطين بارمنتيه الأسرة الملكية بالترويج لأكل البطاطا، فأطلق رجل اسمه بلانشيت حملة لنشر أكلها في بريتاني. وبعد فترة قصيرة، وزع رجل دين يدعى دو لا مارش، البطاطا للفقراء في رعيته، التي سمتهو اسكوب أر باتاتيز: (بطاطا الأسقف)، وبعد الثورة، انصرف جازهو الملح إلى زراعة البطاطا، طمعا في زيادة مداخيلهم. وعمدوا إلى غليها في نقيع مالح مما ترك طبقة من مسحوق خفيف عليها، وعرفت باسم باتات كويت أو سيل.

ثمة مثل شائع في بريتاني يقول: «كل ما لا يصلح، يطلب ان يملح». ولقد ملح كل شيء: من اللحم إلى الزبد إلى البطاطا. لقد كان الملح أرخص ما في بريتاني، فاستعمله الجميع. وهناك مثل آخر مفاده: «النصيحة والملح متوافران لكل من يريدهما».

صُنِعَ الكيغ - سال (الخنزير المملح) بوضع الرأس والذيل والقدمين - وأحيانا لحوم أفضل منها - في برميل مملوء الملح والشحم، وترك لمدة شهرين أو ثلاثة. مثل لحم «هام». وصنع أيضا ال أونغ، ويسميه أهالي بريتاني بلونينغ، الذي لا يعدو كونه دهن خنزير مع الملح والبهار، بعد تجفيفه على ورق واستدخانه على المدفأة، وأضيفت قطعة من الأونغ إلى الحساء، لتحل محل اللحم.

حرية.. مساواة.. وإعفاءات ضريبية

هي سبعينيات القرن التاسع عشر، وصلت خطوط السكك الحديد إلى بريتاني، واختفت القبة الواسعة المثلثة الزوايا، وفضلت الخطوط نفسها منطقة شرق فرنسا، حيث الصناعات، مثل الحديد، وكذلك صيرت ملح اللورين مشاعا أكثر من ملح البحر، وبقيت الغابيل جزءا من الإدارة الفرنسية، والفيت في فرنسا المحررة هي العام ١٩٤٦، لقد اشتهر الكونت ميرابو، واسمه أونوريه غابريال - ريكتي، بأنه الرجل الذي تحدى الملك لويس السادس عشر بإصراره على افتتاح المجلس الوطني. ويؤثر عنه قوله: «في التحليل الأخير، سيحاكم الناس الثورة بحقيقة واحدة: هل أعطتهم أموالا أكثر أم أقل؟ هل هم أحسن عيشا؟ هل يعملون أكثر؟ وهل ينالون أجرا أفضل عن ذلك العمل؟».



تاريخ الملح في العالم

من المصلحة العامة. وهكذا، فكما غامت السماء، هُرع الرجال والنساء لقرود تلك الأسقف. وأخرج الأطفال من مدارسهم للمشاركة في ذلك العمل. وكلما اقتربت عاصفة، يهتز الخليج بأسره من أصوات دواليب الأسقف المنزلة.

ووجد صفار المستثمرين الأمريكيين، وخصوصا في نيوانفلاند، ضالتهم في الملح. ومع حلول القرن التاسع عشر، عاد المال الموظف في ورش خليج القد، بريح مقداره ثلاثون في المائة. وازدحمت السواحل البكر، التي طالما اعتبرت عديمة القيمة قبلا بطواحين الهواء، والأنايب، والبرك المريضة بأسقفها المتحركة. وارتفعت الأسعار في سوق بدت وكأنها من دون حدود. وكل ما فاض على حاجة الصيادين من الملح، سُحن إلى بوسطن أو نيويورك. ومادامت الأرباح وفيرة وسهلة، تجاهل سكان خليج القد الخراب في سدودهم، تماما كما تجاهل أهالي شيشاير الإنجليزية السماء الملوثة.

وهي خليج القد سار مثل عن «كنز الكسول». وبدا كأن الكل يريدون اقتحام عالم صناعة الملح. وتصلح وُرش الزجاج في ساندويش مثالا. والحال أنها تحتاج إلى كميات وافرة من الحرارة في صنع المعالج المنمنعة التي اشتهرت بها. وحتى عندما تشعق النار في الخمود، فإن جمرها يعطي من الحرارة ما يكفي لتبخير ماء البحر. وبذا صار الملح ينتج إلى جانب الزجاج. ومع الوفرة في الملح، ازدهر صيد السمك.

لم ينس الأمريكيون ما تعلموه في ثورتهم عن أهمية الملح. وواظبت ولايات عدة، ومنها ماساشوستس، على دعم منتجه. وأظهرت الأمة الوليدة عزمها على إنتاجه. ولم يتطابق العزم مع الممارسة دائما. فقد لاحظت الحكومة انفلات تجارة الويسكي في بنسلفانيا الغربية، التي استبدلت بالملح مع ولاية أليفتي. وردت بفرض ضرائب على الويسكي. وفي العام ١٧٩١، تمردت المزارع المنتجة للويسكي. وصدّم الرئيس المحبوب جورج واشنطن الناس عندما أمر الفصائل المسلحة بقمع ما سمي «عصيان الويسكي».

وفي العام ١٧٨٧، شرع الأمريكيون في إنتاج الملح في أونونداغا، نيويورك. وأخبر مبشرو الجيزويت، الذين عملوا طويلا مع قبيلة أونونداغا الهندية، الأوروبيين عن ينابيعه هناك. وكتب مبشر فرنسي، اسمه الأب سيمون لو

حفظ المال

موايان في مذكراته: «لقد تذوقنا ينبوعا لم يجرؤ الهنود على شربه. وأخبرونا انه فاسد لأن الشيطان يسكنه. وجدت أنه ينبوع ملح. وصنعنا منه ملحاً بمثل جودة ملح البحر. وحملنا تلك الكمية إلى كيبك».

لقد تحدثت قبيلة أونونداغا بلغة الإيروغواز، ومثل بعض المجموعات المشابهة، فقد ناصروا البريطانيين في أثناء الثورة الأمريكية. وفي العام ١٧٨٨، فاوضتهم ولاية نيويورك لوضعهم في محمية مساحتها عشرة آلاف فدان، على أن تخضع لإشراف مشترك بينهما. وأعيد التفاوض حول تلك الاتفاقية في العام ١٧٩٥، وتنازل الأونونداغا عن حقهم في الأرض، مقابل تسلمهم ٥٢٨٠ كيلوغراما من الملح سنويا، مع العلم أنها قبيلة لم تعمل في الملح تاريخياً. وفي العام ١٧٨٧، عندما شرع البيض في ورش الملح هناك، استخرجوا ٣٥٢ كيلوغراما يوميا.

وتتابر الولاية على تسليم تلك الكمية من الملح إلى اليوم، في حين يشعر الكثير من أبناء أونونداغا بالرغبة في استعادة الأرض، ويعادل ما يحصلون عليه من الملح حالها ملء شاحنة باكياس سعة كل منها ٢.٢٧ كيلوغرام. ويشترونها بسعر تفضيلي يتراوح بين ألف وألفي دولار. ويساوي ذلك تقريبا الثمن القديم لكمية الملح عينها، أي ٩٠٠ دولار. ويستعمل الكثير من أبناء أونونداغا اليوم الملح في تلميح جلود الغزلان، إضافة إلى صنع السوركروت. ولم يكن كلا الأمرين مألوفاً لديهم قبل الاحتكاك بالأوروبيين. وبحسب قول إدري شيناندواه: «قبل اختلاطنا بالأوروبيين، لم نستعمل الملح إلا كدواء. الآن نستعمله في صنع السوركروت من الملفوف الذي نزرعه».

وفي العام ١٧٩٧، بدأت ولاية نيويورك في إصدار أذونات للعمال في ينابيع الماء المالح في أرض أونونداغا. وحددت الحد الأقصى لسعره ستين سنتا للبوشل، إضافة إلى أربعة سنتات ضريبة. وفي تلك السنة بلغ الإنتاج ٩٠٠ ألف كيلوغرام. تركز معظمه حول مدينة سالينا. وفي العام ١٨١٠، أنتجت أراضي أونونداغا ١٠٦ ملايين طن من المنح سنويا، باستخدام الشمس والحطب. لقد سارت ينابيعهم المالحة أهم مصدر لتلك المادة في الولايات المتحدة الوليدة.

ساد الولايات المتحدة إحساس قوي بعدم الثقة بالبريطانيين. لم سحب هؤلاء من الجزء الأميركي من البحيرات الكبرى، بحسب ما عدوا. وكذلك دأبوا على إثارة المشاعر المعادية للولايات المتحدة عند

تاريخ الملح في العالم

السكان الأصليين، خصوصا قبيلتي أونونداغا وكايوغا. ورفضوا وضع اتفاقيات تساعد الاقتصاد الأمريكي. ولم تحظ معاهدة جون جايز للعام ١٧٩٥ بالشعبية الأمريكية لأنها سمحت بالتجارة عبر شروط لمصلحة بريطانيا.

وادعى البريطانيون أن من حقهم إرغام أي بحار بريطاني يعمل في سفينة أميركية، على العمل لمصلحة بلادهم. وهتس الأسطول البريطاني سفنا أميركية تجارية، بدعوى البحث عن مثل أولئك البحارة. وكثيرا ما طاولت أيديهم بحارة أمريكيين أيضا. وفي العام ١٨٠٧، أطلقت سفينة حربية بريطانية النار على الفرقاطة الأمريكية شيسايك. ورد الرئيس توماس جيفرسون بسن قانون المقاطعة. فمنع السفن الأمريكية من ممارسة التجارة العالمية. واستهدف القانون البريطانيين والفرنسيين في الوقت نفسه، لأن أسطولي البلدين اعتادا تفتيش السفن الأمريكية. ولم يفلح القانون في التأثير في الإجراءات الأوروبية. وجر وبالا على نيو إنغلاند. وسقطت المقاطعة. وعلت أصوات تطالب بشن هجوم ثاري على ما تبقى من مستعمرات بريطانية في أمريكا الشمالية، أي ما يعرف حاليا باسم كندا.

وتزعم أهالي الجنوب في الولايات المتحدة الوليدة هذه المطالبة. ولم يبد أهل الشمال حماسة معانلة. واكتفى أهالي نيويورك بالشكوى من قدرة كندا على اكتساب حصة أكبر في التجارة المشتركة، بسبب تفوق طرق الملاحة التجارية لديها.

وفي العام ١٨٠٨، أصدر مجلس مدينة نيويورك توصية بشق قناة تصل بين البحيرات الكبرى ونهر الهندسون، الذي يمر في تلك المدينة. قاد جوشوا فورمان، وهو منتج ملح سابق من مدينة ساليانا، الجهود لإقرار تلك التوصية وأمن فورمان بأهمية تلك القناة في توسيع صناعة الملح، لقد كان من شأنها أن تعطي منطقة إنتاج الملح في أرض الأونونداغا ممرًا رخيصا للوصول إلى مرفأ نيويورك، ومنه إلى العالم.

لاقت تلك التوصية معارضة قوية، ورُصد مبلغ ٦٠٠ دولار لدراسة ذلك الممر المائي المحتمل. ولم يثق رجال السياسة والأعمال بالقناة المقترحة، وخشوا أنها قد تقوض أهمية مرفأ نيويورك نفسه. وعلى عكسهم، أيد

خطا الاستقلال

القناة العمدة السابق لمدينة نيويورك دو ويت كلينتون الذي بات حاكما لتلك الولاية. والحال أنه يتحدر من عائلة نيويوركية بارزة. وكان أبوه جايمس بطلا في جيش الثورة، الذي قاتل البريطانيين. وخدم عمه جورج نائبا للرئيس بين عامي ١٨٠٥ و١٨١٢، في خدمة الرئيسين توماس جيفرسون وجايمس ماديسون. وقد أبدى كلا الرئيسين شكوكهما حيال مشروع شق القناة.

وعمد الحاكم كلينتون إلى تعيين جايمس غيدس مسؤولا عن دراسة الممر المائي المحتمل. وسبق لغيدس العمل محاميا وقاضيا ومشرعا. وعاش طويلا في أرض الأونونداغا. وحملت مدينة غيدس لإنتاج الملح هذا الاسم تكريما له. وقد كان من رواد صناعته المحليين. ولقد احتاجت هذه الصناعة إلى القناة المذكورة. صرف غيدس معظم العام ١٨٠٨ في التنقل بين نهر الهندسون وبحيرة إري، متحصنا طوبوغرافية الأراضي هناك.

وفي العام ١٨٠٩، ذهب من نيويورك ليقابل جيفرسون، أملا بالحصول على تمويل فيدرالي. بدت اللحظة مبشرة بالخير. فللمرة الأولى في التاريخ التصير للولايات المتحدة، سددت الأمة دينها الكبير، وشهدت ارتفاعا مستمرا في عوائدها. ولكن الأمور لم تسر بيسر. قال جيفرسون: «إنه مشروع عظيم، يتطلب قرنا لتنفيذه». وخلص إلى القول: «وينطوي الاعتقاد بإمكان تنفيذه الآن، على شيء من الجنون».

وأدار كلينتون بصره صوب ولاية نيويورك، طلبا لتمويل المشروع، الذي صار يشار إليه باسم «مشروع كلينتون». وفي العام ١٨١٠، وافق مشروع الولاية على إنشاء «هيئة مفوضين»، بتمويل يبلغ ٢٠٠٠ دولار، لدراسة الإمكان الحقيقي لشق قناة تجارية تربط بين بحيرة إري ونهر الهندسون. وإذا كان أمرها ممكنا، فستطفي الولايات المتحدة ممرا مائيا بين نيويورك ومنطقة الغرب الأوسط، التي كانت حينها الحدود الغربية.

نظر العامة إلى الهيئة باعتبارها تهريجا، واعتبروا عملها إجازة صيف في نيويورك، مدفوعة بأموال الضرائب، التي ذاع صيتها السياحي. وعزز من هذه المخاوف ما ذاع عن اعتزام بعض المفوضين إحضار زوجاتهم وأطفالهم معهم. أخذت الهيئة تفقد التأييد، ولربما انتهى أمرها إلى الإنهاء. لولا ممر من الوحل. استقصت الهيئة الممر، فوجدته صالحا ليتحول إلى القناة المنشودة.

تاريخ الملح في العالم

شارك دو ويت كلينتون في هيئة ١٨١٠، التي لاحظت أن ورش الملح تعمل بطاقة إنتاج منخفضة، بسبب افتقارها للطرق الملائمة لعملها. وفي سعيها إلى إيجاد حلول، سألت الهيئة السكان المحليين عن رأيهم في شق طريق بين ورشهم وبحيرة إري، التي لا تبعد سوى تسعة أميال. ولفرحته، رفض السكان الاقتراح معتبرين أنه يفيد البريطانيين، لأنه يوفر للمراكب الشراعية الكندية أخذ الملح وبيعه في القسم البريطاني من شمال أمريكا (كندا). وعززت تلك الإجابات حظوظ القناة العتيدة.

وساعدت الحرب مع بريطانيا بين سنتي ١٨١٢ و١٨٢٥، في إبراز أهمية مشروع القناة. ومع اندلاعها، افتقر الأمريكيون مجدداً إلى الملح. وأغلق البريطانيون ماساشوستس. وحاولوا منع وصول ملح خليج القد إلى بوسطن أو نيويورك. وجهد بعض البحارة من نيو إنغلاند في تهريبه ليلاً. وفي ديسمبر من العام ١٨١٤، رست سفينة حربية بريطانية في خليج روك هاربور، قرب خليج القد في أورليانز. وهددت بإحراق ورش الملح المحلية. وفي الصيف الذي سبقه، اقتربت سفن البريطانيين من واشنطن، وأحرقت معظم المباني العامة، بما في ذلك المقر الرئاسي. وأجبرت الرئيس ماديسون على الفرار. لذا، أخذ الأهالي على محمل الجد، تهديد البارجة البريطانية بإحراق ورش الملح ذات الأسقف المتحركة في أورليانز.

ترصدت ميليشيا محلية في خليج القد البريطانيين، وتصدت لمحاولة الإنزال فيه. وفقدت الطلائع الأولى من البريطانيين جنديين وانسحبت. وبعد شهر من ذلك ربح الرئيس أندرو جاكسون معركة نيو أورليانز، حيث صُرع ألفا جندي بريطاني. ولم يتوان أهل خليج القد في تسمية معركتهم الصغيرة في الدفاع عن ورش الملح، باسم «معركة أورليانز».

ما كادت الحرب تخمد حتى أخذ المشرعون في حث الجهود للموافقة على قناة إري. وبدأ العمل في إنشائها سنة ١٨١٧. وقدرت كلفة المشروع بنحو ٦ ملايين دولار، أي ما يعادل ٥ دولارات لكل قاطن في ولاية نيويورك.

وشملت خطط تمويل القناة فرض ضريبة على الملح المستخرج فيها بقيمة ١٢,٥ سنت على البوشل. ولعلها من ضرائب الملح القليلة تاريخياً التي لم يندم عليها واضعوها.

حفلة الاستقلال

قسمت القناة إلى أقسام عدة تسهلا لشقها. ووضع كل قسم في الخدمة بعد الانتهاء منه. وامتد القسم الأول من يوتيكا إلى نهر سينيك، بطول ١٦٤ كيلومترا. ووصل بين مواقع إنتاج الملح في تلك المنطقة. وبنيت محطة رسو لتقويم وزن الشحنات المنقولة، في خلفية غابات سيراكوزا، واستوحي تصميمها من معابد آلهة الماء الإغريقية.

وهي أكتوبر من العام ١٨٢٥، انتهى القسم الأخير من قناة إري. وقصد الحاكم كلينتون بصحبة بعض الناهذين إلى بافالو، ليعبروا القناة في مراكب أعدت لرحلة التدشين، قاصدين مدينة نيويورك. أطلق على مركب الطليعة اسم سينيك شيف. وقد حمل صورة كبيرة لكلينتون متلفعا برداء روماني، من صنع أشهر رسام للصور المجسمة في ذلك الوقت. ورافق جوشوا نورمان الحاكم كلينتون. وأقل المركب بأشياء رمزية: برميلين صغيرين من مياه بحيرة إري، ليرميا في خليج ساندي هوك على الأطلسي، إضافة إلى مركب هندي تقليدي صنعه بعض رجال القبائل، وبوتاش من ورش الملح.

بلغ طول قناة إري نحو ٨٠٠ كيلومتر. وكمثل الكثير من الممرات المائية، استخدمها الكثيرون للانتصار. والحال أن عمقها، بسبب من التمويل المحدود، لم يزد على المتر.

افتتحت القناة في زمن ازدهار صناعة الملح. وفي العام ١٨٢٧، عملت ٦٥٨ شركة للملح في خليج القد وحده. وقد أنتجت أكثر من ٢٦ ألف طن سنويا. وسرعان ما فقد الخليج أهميته بعد أن بات لولاية نيويورك ممرها المائي الخاص. ليس فقط أنه أكثر كفاية، بل إنه حضز النيويوركيين على استعارة أفكار أهالي خليج القد لاستخراج الملح بأنفسهم.

تقع ينيابيع الملح في بلدات ليفرول وسالينا وسيراكوزا في مقاطعة اونونداغا... ويتفحص ورش سيراكوزا يتضح أنها انشلت على طريقة ورش الخليج: برك سطحية كبيرة ومفتوحة، تغطي ليلا وخلال أوقات المطر بأسقف متحركة. ويعمل في حملها مزارع يملئ فيها الماء، في سالينا ليفرول. إن الخشب متوافر ورخيص، لذا لا يكلف التبخير كثيرا. ويُجر الماء إلى المزارع باستخدام الأحصنة ومحركات البخار. ويقرر أن كل تسعين غالونا يغطي بونل من الملح، لأن الماء مشبعة به.

(بارنستايل باتريوت، ٤ سبتمبر ١٨٣٠).

تاريخ الملح في العالم

استخدمت ورش نيويورك السقوف المتحركة، التي بدت مسلية أيضا. وفي سيراكوزا وخليج القد، اشكت المائلات من ميل أطفالها للتسلل إلى تلك الورش، حيث يتقافزون متصايحين للمساعدة في نشر الأسقف المتحركة عند الحاجة. وتمثل ذكريات أطفالها بوصف الورش، باعتبارها ملاعب تمتد على مساحة آلاف الأمتار من مترسبات الملح، بألوان الأبيض والأصفر والأحمر الصديئ.

ومع ازدهار ورش نيويورك، ابتلعت البرك المزيد من الأفدنة. وياتت عملية فرد السقوف أكثر صعوبة، خصوصا عند زخات المطر المفاجئ. وشيدت أبراج مراقبة، مع أجراس إنذار. وعندما تلمح غيمة ممطرة، تُدق الأجراس. ويُهرع مئات العمال مع عائلاتهم لفرد السقوف فوق البرك. وقد قطن العمال في قرى قريبة من الورش. وتنافس المائلات في سرعة فرد السقوف عند اقتراب المطر. ونالت الفائزة منها جوائز مالية صغيرة.

تحدث الكثير من تلك المائلات من أصول إيرلندية. وقد اعتادت غمر البطاطا والذرة بالماء المالح. وما زالت البطاطا المسلوقة بالنتيق، على طريقة الفيراند، طبقا تشتهر به سيراكوزا.

مثلت بلدة سالينا مركزا مهما ضم مئات الورش ومثلها من بيوت العمال. واختيرت سيراكوزا، التي لم تزد على كونها أرض مستنقعات، كأفضل مكان لعبور الألفية المائية. وفي العام ١٨٢٠ مر بها الجنرال ويليام ستون. لم يكن عدد قاطنيها ليريو على ٢٥٠ شخصا، وكتب الجنرال أنها كانت مهجورة إلى حد أن البومة تبكي إذا طارت فوقها.

جرت قناة إري من الشرق إلى الغرب. وسارت قناة أوسيفو، التي تربط قناة إري مع بحيرة أونتاريو، من الشمال إلى الجنوب. وتقاطعت القناتان في بلدة سيراكوزا. وشهدت جسور تضاء بمشاعل فوقهما. وسرعان ما صارت سيراكوزا تلقب بـ «بندقية أميركا». وهي المقابل تقلصت سالينا إلى مجرد ضاحية لها. وكمثل البندقية الإيطالية، باتت سيراكوزا مرهفأ يحمل فيه ملح أونونداغا عبر قناة إري. وعندما اكتملت تلك القناة، تضاعف عدد سكان سيراكوزا، بعد خمس سنوات من وصف حزن اليوم عليها. ومع حلول العام ١٨٥٠، ضمت ٢٢ ألف شخص.

بات لنويويورك مدينة بندقية خاصة بها. وكذلك حازت بلدة ليفربول، ومنها سُحِن ملح أونونداغا، إلى أرجاء الولايات المتحدة، تحت اسم «ملح ليفربول»، الذي يوحى بالثقة.

حفلة الاستقلال

بعد الثورة الأمريكية اندلع نقاش عن اختيار عاصمة البلاد الوليدة. ناصر أهالي فرجينيا جعلها في بلدة بوتوماك. وأطلقوا زعما مفاده أن نهر فرجينيا، الذي يصب في خليج شيسابيك، يتصل أيضا مع نهر أوهايو. ويجعل ذلك من بوتوماك الممر المركزي لأمريكا، لأن أوهايو يعبر في الغرب الأوسط، ليرفد نهر المسيسيبي. كان ادعاؤهم كذبا. إذ لا يتصل نهر فرجينيا مع أوهايو (ولا تاليا مع المسيسيبي) بتاتا والحال أن لفرجينيا نهرا يصل بينها وبين نهر أوهايو، خلال عبوره إلى مصبه في الأطلسي. ويقع ذلك النهر في غربها، الذي يعرف حاليا باسم فرجينيا الغربية. ويحمل اسم نهر كاناوا الكبير، ويجري في أوهايو، وينقل الناس والبضائع إلى سينسيناتي ولويس فيل، ويمثل ممرا رئيسيا للأميركيين الذين يرمون إلى الوصول إلى الغرب عبر أبالاشيا. جعل ذلك النهر وتجارته من بلدة تشارلستون، في فرجينيا الغربية، مركزا تجاريا. وفي القلب من تلك التجارة، وكذلك لتطور الاقتصادي للغرب الأوسط، ذلك القسم من نهر كاناوا (نحو عشرة أميال) الذي ينتج الملح.

وعلى الضفة الشمالية من نهر كاناوا الكبير بحيرة بافالو للشرب، التي تحتوي على كميات كبيرة من النقيع. ولاحظت ملاح المستعمرين الأوروبيين التي وصلتها أن السكان المحليين يصنعون الملح عند تلك البحيرة. وكذلك لاحظوا الممرات المريرة التي حضرتها أرجل قطعان البافالو التي ترد تلك البحيرة عينها. والحال أن الفضل يرجع إلى تلك الحيوانات في شق الممر بين حبال أليغني وادي نهر أوهايو، وليس لمن يزعم أنهم حفارو الممرات، مثل: انييل بوون.

في العام ١٧٦٩، تتبع دانييل بوون ذلك الممر، عابرا بين وهدة كامبرلاند ليصل إلى كنتاكي. وأخذ معه ملحا، كما سيفعل الكثير من المستوطنين من بعده. وفي العام ١٧٩٧، اشترى رجل اسمه إيليشا بروكس أرضا قرب البحيرة، وجوف جذوع ثلاث شجرات جميز يبلغ طول كل منها سترين ونصف المتر. واحتفر لها في الأرض، وصارت آبارا. واستخدم ٢٠ مرجلا لتبخير النقيع، مما استلزم حرق الكثير من شجر القابة. وأنتج بروكس ١٠٦ كيلوغرامات من الملح يوميا. وبعده بعقد من السنين، تمكنت مائلة روفتر، التي عرفت بابتكاراتها في استخراج الملح، من صنع حفارة حديثة بوضع عمود حديد في رأس خشبي رفيع. ورفعت الخشبة الثقيلة

تاريخ الملح في العالم

لتضرب العمود تكرارا، مدخلة إياه في الأرض، مع مقدمته الخشب. ويمد وصوله إلى عمق أربعة أمتار ونصف المتر. عند الطبقة الصخرية، يتوقف العمود. ولذا، استُبدل بالرأس الخشبي إزميل معدني. ومع الطرق المتواصل على العمود، تصنع حفرة في الصخر. واعتبر ذلك إنجازا بالنسبة إلى أعمال الحفر حينها. والمفارقة أن صينيي سيشوان فعلوا الشيء نفسه تقريبا، منذ القرن الثاني عشر. وفي العام ١٨٠٧، ابتكر صناع الملح في كاناوا أنبويا ينتهي بصمام، واستخدموه في استخراج النقيع، وهي الطريقة عينها التي اعتمدها الصينيون قبل ٧٠٠ عام.

في سنة ١٨٠٩، مع كل تلك الابتكارات، ازدهرت منطقة كاناوا. وبفضل خمسين صانعا للملح فيها، صارت أكثر مناطق الملح أهمية في الولايات المتحدة، بعد أونونداغا. وحفرت آبار جديدة. وبنيت مراحل جديدة. وانتمى معظم مستثمري الملح في كاناوا إلى فئة صغار المستثمرين، بأموال صغيرة ولآجال محدودة، الراغبين في الثراء بسرعة. وفي العام ١٨١٥، أنشئ في تلك المنطقة ٥٥ فرنا، ولم يمتلك أي مستثمر أكثر من أربعة أقران معا. وكانت القاعدة أن يمتلك المستثمر فرنا يعمل بالفحم المستخرج محليا.

كانت سنوات حرب ١٨١٢ أفضل سنوات ورش كاناوا، فقد ترافق انقطاع ملح ليفربول مع الافتقار العام إلى الملح. وارتفع عدد الأقران خلال سنوات تلك الحرب من ١٦ إلى ٥٢ فرنا.

*إذا رغبت في تلميح اللحم، فما عليك سوى دمه بالكثير من الملح.
اتركه في المخزن يوما أو اثنين. أفضل قسم هو المنطقة الوسطى من الصدر.
يجب غلي قطعة اللحم التي تزن كيلوغرامين ونصف لمدة ٢ ساعات. ضعها في الماء البارد، ثم ابدأ عملية الغلي. إذا غليت في قدر صغير، يستحسن تغيير الماء بعد ساعة ونصف من الغلي. يجب غلي الماء الجديد قبل وضع اللحم لصف المسلوقة فيه مجددا.*

(نيبيا مازيا تشايند، ربة المنزل الأمريكية المقتصد، ١٨٢٩).

جاءت الفرصة الحاسمة للملح كاناوا في فترة ما بعد الحرب، مع ازدهار صناعتي لحوم البقر والخنزير. وبدا من السهل نقل ذلك الملح عبر نهر أوهايو. عمد مزارعو الغرب الأوسط للإكثار من المواشي والخنازير، وخصوصا الأخيرة، ونقلوها عبر النهر إلى ميناءي لويس فيل وسينسيناتي.

حظا الاستقلال

وفي هاتين البلدتين، مُلّحت لحومها. وشُحنت إلى شمال أمريكا. وكمثل ينابيع التقيع في ساليز دو بيارن، بدا ملح كاناوا مناسباً لأعمال التملح، نظراً إلى سهولة ذوبانه وقدرته على التغلغل في اللحوم.

شُيِّدت مدينة سينسيناتي لتكون مركزاً مهماً لتجارة الملح (القادم من كاناوا) والخنازير الآتية من أوهايو وكنتاكي وإنديانا. وفي آخر ثلاثينيات القرن التاسع عشر، ضمت سينسيناتي ثلث خنازير الغرب الأمريكي (نحو ١٠٠ ألف رأس سنوياً)، وكذلك ازدهرت مراكز أخرى في أوهايو، مثل لويس فيل وكنتاكي وماديسون وإنديانا.

وأمد كاناوا سوق الغرب الأوسط، من دون منافس تقريباً. وعلى عكس الفرنسيين والإسبان، مال المستعمرون البريطانيون وأنصاهم لجلب الملح معهم، بدل البحث عنه في الأماكن التي انتقلوا إليها. وفي الذهنية الاجتماعية للسوق، فإن مصدراً بعيداً وكفؤاً للملح، مع مواصلات سهلة، أفضل من ورش قريبة وغير كفؤة. ومع زحف الأمريكيين غرباً، شحنتوا الملح من الساحل الشرقي، تماماً مثلما جلب مستوطنو الساحل الشرقي ملحهم من إنجلترا.

بدا تقيع ورش إنديانا وإليونز وكنتاكي ضميماً، مقارنة بكاناوا. وبنى الفرنسيون الكثير منها بالاعتباس من طرق السكان الأصليين. واستعملوا الخشب، وليس الفحم. لذا ظل ملح كاناوا أرخص. وقد تمكن مالكو ورش كاناوا من بيع ملحهم بأسعار أقل، حتى عندما بالفوا في أرباحهم. ولا يرجع ذلك فقط إلى كثافة التقيع في ورشهم، بل لأن عمالهم كانوا في الغالب عبيداً.

تقع كاناوا في ولاية فرجينيا، حيث ارتكزت صناعة التبغ الضخمة على الأيدي المسترقّة. وكانت تلك الصناعة على وشك الذبول. وضمت مزارع التبغ عبيداً أكثر مما يلزمها. ورأى الملاك الفرصة سانحة لتأجير بعض منهم لورش الملح في كاناوا. وبحسب إحصاء في العام ١٨١٠، ضمت بلدة كاناوا ٣٥٢ من الرقيق، ارتفع عددهم إلى ٣١٤٠ في العام ١٨٥٠، اشتغل معظمهم في ورش الملح.

وقضى القانون أن يُشغل العبد ستة أيام في الأسبوع. ونادراً ما عمل به. واستخدم العبيد خصوصاً في صنع البراميل. ولأنها استعملت لشحن الملح، اشتراط أصحاب الورش أن يصنع العبد المعمار لهم سبعة براميل يومياً. وساهل بعضهم أحياناً، خافضاً العدد إلى ستة. وكذلك فقد حصّ العبيد

تاريخ الملح في العالم

بالعمل الأسود: استخراج الفحم. واشترط بعض ملاك العبيد ألا يُسفل رقيقهم المعار في مناجم الفحم. واعتبروها سوء استخدام لتلك الملكية الثمينة. فقد قتل كثير من عمال المناجم أو قضوا فيها. وشابت الخطورة عمليات استخراج الملح من المناجم. وكثيرا ما انفجرت المراحل. وأحيانا، يقع العامل خطأ في الرجل. ورفع ملاك العبيد دعاوى ضد أصحاب الورش للحصول على تعويضات عما يفقد أو يخرب من ملكياتهم البشرية.

لم يرغب عبيد المزارع في إعارتهم لورش الملح، وعمدوا إلى الهرب في أثناء نقلهم إلى الغرب. وعلم العبيد أن في إمكانهم الفرار إلى ولاية أوهايو للحصول على حريتهم. وهرب كثير منهم برا ونهرا، واستأجرت ورش الملح رجالا تخصصوا في القبض على العبيد الهاربين. ومع تزايد المراكب البخارية، زادت نسبة الهرب، بسبب تسهيلها المواصلات، ولأن بعضها استخدم أرقاء محررين، حرصوا أقرانهم على الهرب. ومن الواضح أن حياة العمل على القوارب أفضل كثيرا من العيش في ورش كاناوا.

وفي يناير من العام ١٨٢٥، اشتكى القاضي لويس سامرز من وجود حال من الاضطراب في أوساط عبيد ورش الملح. وأنصح بالتشدد الزائد في العلاقة مع هذه الأصناف من الملكيات.

لم يخترع روبرت فولتون القارب البخاري. ولقد صنع أولى الفواصات، نوتيلوس، التي رفضتها حكومات فرنسا وبريطانيا وأمريكا. وحاز شهرته بفضل قارب بخاري أطلقه من ميناء نيويورك في العام ١٨٠٧. وقد أبحر في نهر الهدسون. وقبله بنى كثيرون قوارب بخارية. وفي العام ١٧٩٠، أنشأ جون هيتش أول خدمة للمراكب البخارية. ونقل الركاب بين فيلادلفيا وترينتون. ولكن تلك المحاولات كلها فشلت اقتصاديا. وفي المقابل، حقق قارب روبرت فولتون البخاري أرباحا. وبرهن، للمرة الأولى، على أن القوارب البخارية، ذات القمر المسطح والدولاب الدوار، في إمكانها أن تدر أموالا.

مثلت تلك القوارب منافسا أولًا جديا لكاناوا. وفي عشرينيات القرن التاسع عشر، وضعت قوارب البخار ملح ليفريول في متناول الداخل الأمريكي كله. والحال أنها استطاعت، بفضل محركاتها القوية، نقل الملح الثقيل صموذاً وضد التيارات القوية، ليصل إلى الغرب. ورغب البريطانيون في حمل الملح في موازاة عملهم في تجارة القطن مع نيو أورليانز. وحملوا إليها ملحا من

حفظ الاستقلال

ليفربول وجزر الأتراك وسالت كاي. وحملت القوارب البخارية الجديدة ملحاً مستورداً عبر المسيسيبي، وصولاً إلى أوهايو. واستطاعت تلك القوارب، بهيكلها المسطح، عبور شلالات أوهايو، عند لويس فيل. ولقد أبدت الشلالات سابقاً ماديسون وسينسيناتي عن تجارة المسيسيبي.

وهي خضعت هذه التطورات، افتتحت قناة إري. وأعطت سيراكوزا معراً مائياً صوب الغرب الأميركي. وقبلها، تميّن حمل ملح أونونداغا على ظهور البغال إلى بحيرة إري. وظهرت أفضلية ملح نيويورك، حاله حال الخليج الفرنسي، لأن التبخير البطيء بأشعة الشمس يعطي حبوباً كبيرة. وبقي ملح كاناوا أرخص بسبب الرق، وكذلك توافر طاقة الفحم من مناجم قريبة.

ما كادت القناة تُفتتح، حتى ظهرت اقتراحات لشق أقنية مماثلة. وبدأت أولها في العام ١٨٢٢: قناة بطول ٧٢٥ كيلومتراً من نهر أوهايو إلى كليفلاند على بحيرة إري. نال ذلك المجرى المائي الاصطناعي اسم قناة عبور أوهايو. ومثل الملح السلعة الكبيرة الوحيدة التي حملتها تلك القناة، ومع حلول العام ١٨٤٥، شقت أقنية لتحمل ملح أونونداغا إلى واشنطن في إنديانا.

وعرضت قناة إري على منتجي الملح في ولاية نيويورك تميضاً مالياً عن أدواتهم، إن هم استعملوا القناة لحمل الملح إلى خارج الولاية. وبذا صار الملح سلعة التوازن في تجارة البحيرات الكبرى. وأحياناً عرضت السفن حمل الملح سجاناً، وخلال أربعينيات القرن التاسع عشر، أصبحت سيراكوزا، وليس كاناوا، المصدر الأول للملح بالنسبة إلى الغرب الأوسط الأمريكي.

في تلك الحقبة عينها، أربعينيات القرن التاسع عشر، تلقى صناع الملح في كاناوا ضربة أخرى، فقد أثارت الضرائب الحمائية المرتفعة على الملح المستورد، غضب أهالي الغرب، لأنها رفعت من سعر تلك السلعة. والحال أن تلك الضرائب فرضت بعد الثورة، بهدف تشجيع الإنتاج المحلي. وبالنسبة إلى بلدك الأهالي، أتاحت الضرائب للتجار رفع أسعار الملح المحلي. وتركزت الشكوى على ما تتجه كاناوا.

وفي العام ١٨٤٠، ألقى السيناتور توماس هارت بينتون، من ميسوري، خطاباً في مجلس الشيوخ، قارن فيه صناع ملح كاناوا بشركة الهند الشرقية. بريطانيا، والمعلوم أنها مثلت رمزاً محترقاً للاستعمار البريطاني، الذي أحس الأمريكيون ضده حربين.

تاريخ الملح في العالم

إن الضريبة على الملح الأجنبي قلصت استيراده. ووضعت في أيدي المبتكرين كل ما استوردته نيو أورليانز. وبذا صنعت الضريبة احتكارا هائلا للملح. ولا يوازيه على الأرض، من حيث اتساع رقعة عمله وعدد من يستغلهم، إلا هنود شرق آسيا الواقفون تحت القبضة المهيمنة لشركة الهند الشرقية، البريطانية... إن الاحتكاريين الأمريكيين يعملون بسلطة المال، بدعم من البنوك، ويقترضون ليستأجروا آبار الملح ويبقوها خاملة. يدفعون ملاك الآبار لكي لا يعملوا، ويدفعون الآخرين لكي لا يفتحوا آبارا جديدة. وبذا، يخفضون الإنتاج، بمنعهم استخراج الملح.

(توماس هارت بينتون، مجلس الشيوخ، ٢٢ أبريل ١٨١٠).

بين مناوئي السيناتور بينتون في مجلس الشيوخ، برز وقد ولاية ماساشوسستس. استمات أفرادها في محاولتهم الحفاظ على التعريف الجمركية الحمائية على الملح المستورد. وأزيلت. ولم يعد في وسع ملح خليج القد، ولا نظيره في كاناوا، المناهضة في السوق.

في سنة ١٨٤٩، زار هنري ديفيد ثورو خليج القد، وكان منفصلا في الكتابة عن ورش الملح التي تفكك لتباع أجزاء. وتحدث عن بيع الألواح التي استعملت سابقا في تشييد سقيفات لتخزين الملح. وحتى بعد مائة عام. بقيت آثار البلورات البيض على تلك الألواح. وأما صناعة الملح في خليج القد، فقد تلاشت قبل ذلك بكثير.

استطاعت كاناوا الصمود أكثر. فقد انقسمت البلاد سريعا إلى جنوب وشمال. وبدا واضحا أن ورش الملح في الجنوب تمثل ملكية مهمة، إن لم تكن نادرة تماما.



١٦ حروب الملح

في الفيلم الكلاسيكي عن الحرب الأهلية الأمريكية «ذهب مع الريح» (١٩٣٩)، يسخر ريد باتلر (وهو شخصية محورية في ذلك الفيلم) من مزاعم الجنوبيين المضخمة عن حتمية الانتصار. ويشير إلى أنه لم يوجد مدفع واحد من صنع الجنوب، ولم يكن نقص الصناعة الحربية وحدها ما افتقر إليه الجنوب، فلم يصنع أيضاً ما يكفي من الملح.

في العام ١٨٥٨، أنتجت الولايات الرئيسية في الجنوب (فرجينيا، كنتاكي، فلوريدا وتكساس) ٧٦ مليون لتر من الملح، فيما أنتجت نيويورك، أوهايو وبنسلفانيا ٢٩٠ مليون لتر.

في العام ١٨٦٠، كانت الولايات المتحدة مستهلكا نهما للملح، واستهلك المواطن الأميركي أكثر بكثير من نظيره الأوروبي. وقد وصل إنتاج أونونداغا، التي تصدرت صناعة الملح، إلى ذروته خلال سنوات الحرب، وتوسعت مساحة برك التبخير من ٢٠٠ فدان في العام ١٨٢٩ إلى ٦ آلاف فدان في العام ١٨٦٢، يعمل فيها ٢ آلاف عامل، وأنتجت أكثر من

مساعدة العبيد المحررين.
مع الشمال تعويقه للقدرات
بحرية للجنوب، عبر
ساحمة ورش الملح.
المؤلف

تاريخ الملح في العالم

٢٩٢.٥ مليون لتر من الملح. وحينها، اعتمدت الولايات المتحدة، في شكل عام، على الملح المستورد، وفاق الجنوب الشمال في الاستيراد. ورسا ما استُورد من إنجلترا وجزر الكاريبي البريطانية في ميناء نيو أورليانز، الذي مر عبره ربع الملح الذي تستورده الولايات المتحدة كلها من بريطانيا. وبين المامين ١٨٥٧ و ١٨٦٠، وصل ٢٥٠ طنا من الملح البريطاني إلى نيو أورليانز يوميا، بالموازة مع تجارة القطن.

وكما اكتشف القادة العسكريون، من جورج واشنطن إلى نابليون، لا يمكن كسب الحرب من دون ملح. وخلال اندحار نابليون عن روسيا، مات الآلاف من جنوده بسبب جروح طفيفة لأنه اقتقر إلى الملح اللازم لتطهيرها. ويلزم الملح لأكل الجنود ودوائهم، وكذلك لكي تقف من جياذ الخيالة وأحصنة الجبر، التي تنقل الإمدادات والمدافع والمواشي التي يعيش عليها الإنسان.

وقد شكل الملح جزءا دائما من راتب الجندي الكونغرالي (الجنوبي). ففي العام ١٨٦٤، شمل التموين الشهري لكل جندي ٥،٤ كيلوغرام من قديد الخنزير، و ٨،١١ كيلوغرام من القمح الخشن، و ٣،٢ كيلوغرام من الطحين أو البسكويت، و ١،٣٦ كيلوغرام من الرز، و ٦٨٠ غراما من الملح، مع خضراوات موسمية، والحال أن تلك القائمة بقيت قائمة أحلام، ونادرا ما تحققت فعليا.

حاز الجيش الاتحادي (الشمال) إمدادات كبيرة، وشمل تموينه الملح، قديد الخنزير، ولحم البقر الطازج والملح. وكما في حال جيش الجنوب، فإن قائمة التموين لم تتحقق دائما. ومال لون لحم البقر المملح إلى الأخضر، ووزع منه ١٢٠ غراما يوميا، وسماء الجنود «حصان الملح» تهكما. وكتب الجندي الاتحادي السابق، جون بيلينغز، عن التموين أيام الحرب، وأورد مجموعة من الأطعمة الرديئة مثل أشكيك، المؤلف من المصوف المحشو باللحم المفروم المملح، ويطبخ على الجمر.

في ١٢ أبريل ١٨٦١، بعد بداية الحرب بأربعة أيام، أمر الرئيس أبراهام لينكولن بحصار الموانئ الجنوبية كلها. واستمر الحصار نافذا حتى انتهت الحرب في العام ١٨٦٥، واستطاع الشمال توظيف قدرات كبيرة لتفنيده. وهي ذروة الحصار، حُصِّصت له ٤٧١ سفينة مزودة بـ ٢٤٥٥ مدفعا.

حروب الملح

وتسبب الحصار في نقص الإمدادات، مع ارتفاع مذهل في سعر الملح، والسلع الأساسية كافة. وفي العام ١٨٦٤، كلف صندوق البطاطا في الشمال ٢,٢٥ دولار، وبيع في ريتشموند بـ ٢٥ دولاراً. وفي البداية، شكل ارتفاع الأسعار هاجساً أكثر من الندرة، وظهرت الوصفة التالية للحم البقر المملح في بداية الحرب، عندما كان الملح متوافراً، لكن ثمن لحم الخنزير جملة خارج التداول.

عندما يرتفع ثمن قديد الخنزير.

ينصح أحد النبلاء بهذه الوصفة: قطع لحم البقر قطعاً صغيرة، بما يتناسب مع إعدادها. انثر عليها الملح خفيفاً. اتركه لمدة ٢٤ ساعة. لفض الملح عنها ورسها في برميل. ضع ١٥ ليترًا من الملح لكل ٣٧ ليترًا من الماء. أضف نصف كيلو من الملح الصخري، وربع كيلو من البهار الأسود، وربع كيلو من البهار المخلط، وليترين من السكر. ضع الخليط في قدر فوق نار هادئة. اتركها لتغلي. ارفعها عن النار. بعد أن تبرد، اسكبها فوق لحم البقر بما يكفي لغمرها. املا البرميل منها. بعد ٣ أو ٤ أيام، اقلب البرميل، لتأكد من أن النقع يغطي اللحم. إذا كان اللحم جيداً، فسيجعله التملح صالحاً لموائد الملوك، ويصمد إلى فترة طويلة. في زمن ندرة قديد الخنزير وارتفاع سعره، يجدر بالقراء تجربة هذه الوصفة، والتمتع بمزاياها.

(الباني باتريوت جيوارجيا، أكتوبر، ١٨٦١).

عندما شح الملح جنوباً، عاد ملاك المزارع في المناطق الساحلية إلى ما كانوا يفعلونه إبان الحرب الثورية، وأرسلوا عبيدهم ليملأوا المراحل بماء البحر، وسرعان ما تبينوا أن الحصار والحرب أكثر قساوة مما تخيلوا، ولم تكف الكميات الضئيلة التي أنتجوها بهذه الطريقة.

عند بداية الحرب، بيع سعر كيس المائة كيلو من ملح لهضريول في رصيف نيو أورليانز، بخمسين سنتاً. وبعد سنة من الحصار، في خريف ١٨٦٢، وصل سعره في ريتشموند إلى ٦ دولارات. وفي يناير ١٨٦٣، صعد سعره إلى ٢٥ دولاراً في مرفأ سافاناه المحاصر.

وأدرك الاتحاد الشمالي أن نقص الملح في الجنوب يعطي فائدة إستراتيجية واضحة. ورغب الجنرال ويليام تيكمسيه شيرمان، في حرمان الجنوب منه كلياً. ولقد مثل طليعة التفكير الحربي الرائج حالياً، الذي يركز على تدمير المدن

تاريخ الملح في العالم

وتجويد المدنيين. وكتب في العام ١٨٦٢: «يجب حظر وصول الملح كليا، وحظر بيعة من طرف ثالث. والحال أنه يستخدم في تمليح اللحم. ومن دونه، يستحيل إطعام الجيش».

عندما انتهت الحرب، تفاوض الجنرالان يوليسيس اس. غرانت (قائد قوات الشمال) وروبرت لي (القائد الجنوبي) على شروط إنهائها، وأوضح لي أن جنوده لم يأكلوا شيئا منذ يومين، وطلب من غرانت إطعامهم. وبحسب شهود عيان، عندما أطلقت عربات مؤن الجيش الاتحادي، أطلق جنود جيش فرجينيا الجائع صيحات الفرح.

في العام ١٨٦١، دُمجت مجموعة من الولايات في ما عرف باسم فيرجينيا الغربية، وسار الجنرال دولسون كوكس من أوهايو إلى نهر كاناوا الكبير. وفي يوليو ١٨٦١، سيطر على الوادي كله، بما فيه ورش الملح، وسدد إحدى الضربات الأولى ضد الجنوب. وفي خريف ١٨٦٢، جمع الجنوبيون متطوعين لتحرير تلك الورش، وشنوا هجوما مفاجئا بقوة من خمسة آلاف جندي، واستردوا نهر أوهايو بسرعة إلى حد أنهم لم يدمروا ورش الملح أثناء تراجعهم لاحقا.

تعلم الجيش الجنوبي درسا: يجب تدمير ورش الملح بمجرد الاستيلاء عليها مستقبلا. وعندما تكون تلك الورش آبارا من النقيع، كحال كاناوا التي استردها الجنرال كوكس سنة ١٨٦٢ ثم لم يفقدها أبدا، يجب تدمير المضخات، وإلقاء قطعها في الآبار. ويتعارض ذلك مع سلوك الجيش الشمالي، الذي عمد إلى إعادة تشغيل ورش الملح التي يستولي عليها.

وكتب موظف في الجيش الجنوبي في مذكراته، لاثما الرئيس جيفرسون ديفيز، ومُرَجعا خسارة كاناوا إلى ضعف إرادته:

«من بُعد، قد يبدو الرئيس مجيدا في صنع الأمة، لكنه ليس ماهرا في صناعة الملح اللازم لتلك الأمة. وقد خسرتنا ورشا تعطي ٢٢٧,٥ ألف ليتر من الملح يوميا، أي ٢٥,٨١ مليون سنويا، وتكفي تلك الملوحة للكونغرسالية الجنوبية برمتها. ويدافع عنها حاليا، خمسون ألف جندي، وستضاعف القوة المطلوبة لاحتلالها، وتصبح مكلفة. إن كل صناع الأمم الكبار، مثل القيصر ونابليون وواشنطن، ما كانت لتفوتهم أهمية تلك الورش.

حروب الملح

ومع استمرار الحرب، هاجم الجيش الاتحادي مزيداً من ورش الملح، من فيرجينيا إلى تكساس، وهاجم الأسطول الاتحادي مراكز استخراجها على طول الساحل الجنوبي. وفي البداية، ازدهرت الورش في ساحل خليج فلوريدا، التي لم تمسسها يد الحرب. وفي خريف العام ١٨٦٢، تبنى الشمال إلى أهمية إنتاج الملح في فلوريدا وحجمه، وركز انتباهه على الساحل بين تامبا، في وسط الخليج، وشوكتاواتشي باي، على الطرف الغربي من ذلك الساحل، قرب الألباما. وعادة ما خُبِثت الورش على بعد أميال من مداخل الساحل، ولم تكن لتُرى إلا بالكاد من الخليج، وحتى إن لوحظت، فإن المداخل كانت أضيق من أن تسمح لمراكب الأسطول المملحة بالوصول إليها.

في ٨ سبتمبر من العام نفسه، اقتربت السفينة الشمالية كينغ فيشر من ورش الملح في سان جوزيف باي، رافعة علم الهدنة، وأعطت عمال الورش فيه ساعتين لإخلائها. واصطحب العمال معهم حمولة أربع عربات من الملح، وبعد ثلاثة أيام، دمر الأسطول الشمالي تلك الورش.

في أكتوبر ١٨٦٢، أغار جنود مشاة البحرية من الأسطول الشمالي، نزلوا إلى الساحل من البارجة سومرست، ورش الملح في سيدر كي، في سواني باي. وبعد إطلاق ١٢ قذيفة، رفع العمال علماً أبيض، ولم تلاق قوة الإنزال البحري مقاومة تذكر، ودمرت ورش ملح عدة. ولكن، عندما اقتربوا من الورشة التي رفعت العلم الأبيض، فتح ٢٥ رجلاً مختبئاً النار عليهم، وجرح نصف جنود القوة الشمالية قبل وصول تعزيزات من السفينة البخارية. وبمد إرغام المقاتلين الجنوبيين على الانسحاب، دمرت القوة الشمالية المراحل، والمنشآت المموهة، وأحرقوا منازل العمال. كانت بعض المراحل قوية إلى درجة أنها دمرت بإطلاق مدافع الهاوتزر عليها. «لقد تعين تلقين المتمردین درساً، على حد تعبير قائد البارجة سومرست. استمر الجيش الاتحادي في مهاجمة ورش الملح في ساحل فلوريدا، مدمراً المنازل وناسفاً الأدوات. ومع حلول العام ١٨٦٣، دمر أكثر مما قيمته ٦ ملايين دولار من الورش في خليج سان أندروس. وبمثل سهولة تدميرها، يسهل إعادة بناء ورش الملح، وغالباً ما عادت الورش إلى العمل بعد ٣ أشهر من تدميرها.

هُرّب ملح الشمال إلى الجنوب، مع الأسلحة، وخصوصاً في تينيسي، وشكل مادة مفضلة حملها مخترقو الحصار البحري، وشحن ملح ليفريول من ميناء هيراكروز إلى براونزفيل، في تكساس، ومنها إلى بقية أنحاء الجنوب.

تاريخ الملح في العالم

توصّل جون ج. بيتوس، حاكم ولاية المسيسيبي، إلى خطة متطورة لاستيراد خمسين ألف كيس من الملح الفرنسي سنويا، ومبادلتها بالقطن على شاطئ بحيرة بونتشارترين. وتضمنت الخطة مبادلة بالة من القطن مقابل عشرة أكياس من الملح، بتدبير بين قناصل فرنسا وبريطانيا، اللتين اعتبرتا الحظر الاتحادي خسارة تجارية. وعلى رغم توصيل ٥٠٠ بالة قطن لفرنسا، فإن هذه الأخيرة لم تات بالملح أبدا.

سادت ورش الملح في الائتلاف الجنوبي ظروف قاسية، بدت أسوأ من تلك التي كانت في كاناوا. ففي الورش التي تحاذي نهر تومبيغبي، على بعد أميال قليلة من موبيل، في الاباما، حُفرت آبار جديدة يوميا، وساهم فيها أناس جاؤوا من أماكن بعيدة مثل جورجيا. وخلال الحرب، سافر الجنوبيون مئات الأميال للوصول إلى الساحل أو آبار النقيع ليستخرجوا الملح، وامتلأت منطقة تومبيغبي بالعربات التي حملت المراجل والقذور وغيرها من أدوات استخراج الملح، وحملت كذلك بالدواجن والأطعمة وكل ما يمكن مبادلته مع الملح. وقاد السادة قوافل البغال، فيما سار خلفهم العبيد على الأقدام.

وقطع بعض العبيد الأشجار للحصول على الوقود، ورجّعت الغابة اصوات مئات الفؤوس وهي تنهال على الأشجار، وعمل آخرون في حفر آبار بمق أربعة أمتار. وفي بداية الحرب، كان في وسع أيّ كان القدوم للمشاركة في صنع الملح. ومع حلول العام ١٨٦٢، تطلب الأمر الحصول على أذونات من المجلس التشريعي في الاباما. والحال، أن الغابات تناقصت إلى حد مفرغ، وشح الوقود، واستخدمت قذور ضحلة لجعل عملية التبخير أكثر كفاءة، وأنشئت أفران بارتفاع نصف متر فقط، بأبواب حديد ومناصب ذي قضبان حديد. ويُمكن لمثل تلك العُدّة إنتاج من ٦٥٠ إلى ١١٢٧,٥ ليتر من الملح يوميا، بحسب درجة تركيز السائل المستخدم. ووجد صناع الملح، أنه كلما عمق الحفر، أخرج نقيعا أكثر تركيزا وملحا، وشرعوا في الحفر إلى أعماق ما استطاعوا الوصول إليه.

وبفضل العبيد، تواصلت أعمال الحفر والاستخراج ليلا ونهارا، وتقاربت الورش في تلك المنطقة، بحيث بدت كأنها واحدة، وأفردت أرض صغيرة لتكون مقبرة، وامتلأت بسرعة بجثث العبيد الذين قُضوا بأجساد ترتجف من حمى الملاريا أو الجدري. وقد استحثوا للعمل بسرعة قصوى، فسقط بعضهم خطأ في مارجل الملح. وقضى بعض هؤلاء بسرعة، فيما مات آخرون بعد مكابدة الآم هائلة لأيام صعبة.

حروب الملح

ضمت الورش قلة من العمال البيض، لأن معظم هؤلاء استُدعوا للخدمة العسكرية، وكان بعض المشرفين على الورش ممن رفضوا الخدمة، أو جُرحوا أثناءها. ومع استمرار الحرب، صار معظم المشرفين من الجرحى، وخصوصا المبتورة أعضاؤهم. وفي أبريل ١٨٦٢، أعلنت أول تمبئة عسكرية لجيش الجنوب، ولم يستثن صناع الملح. ومع حلول شهر أغسطس، أصدر جيفرسون ديفيس أمرا بإعفائهم، وباتت صناعة الملح طريقة للتهرب من الخدمة العسكرية. وتدفق الفارون من الجيش على ورش الملح، أملىن إما العيش بأمان في المستنقعات النائية، وإما الحصول على الإعفاء باعتبارهم عمال ملح. وفي السنة الأخيرة من الحرب، داب الجيش على تفتيش عربات الملح بحثا عن فارين مندسين بين أجساد العبيد المنهكين، والمشرفين المبتوري الأعضاء، ومخاتلي التعبئة الإجبارية. فر كثيرون من الجيش الجنوبي إلى حد ظهور رابطة للفارين في فرجينيا.

جاء اللاجئون من مناطق العمليات العسكرية إلى ورش الملح، باحثين عما يسد رمقهم، وانضم المقامرون إلى هذا الخليط، وأرسلت الكيستان الميثودية والمعمدانية رهبانا إلى معسكر العمل العجائبي هذا.

أطلق النقص في الملح جنوبا فرسا رابحة للمضاربين، فقد عمد بعضهم إلى شراء منطقة منتجة للملح، ثم السيطرة على سعر الملح محليا، مما يعطي ثروة طائلة في زمن بسيط، وبات في إمكان مالك واحد في أبالاشيكولا أن يسيطر على فلوريدا الغربية كلها. ولمنع تلك المضاربات، سنت قوانين متتالية في جورجيا للحد من الملكيات البحرية.

رغب العمال في الحصول على أجورهم ملحا بدل النقود، على أمل الاستفادة من تضخم الأسعار. وأدرك المسؤولون في الحكومة المركزية في ريتشموند، أن العملة أخذة في التدهور في مقابل صعود سعر الملح، وعملوا على تخزين كميات كبيرة منه بأمل مبادلتها لاحقا.

وصارت رزمة الملح هدية مألوفة وثمينة، وقدمت إحداها هدية في عرس جورج إدوارد بيكيت، الذي قاد جيش الجنوب لاحقا، إلى أعرق نقطة توغل له في الشمال. جرى ذلك في ذروة معركة غيتسبرغ، حين قاد فيلقا جنوبيا في بنسلفانيا، في ٢ يوليو ١٨٦٢.

تاريخ الملح في العالم

مع حلول العام ١٨٦٢، لاحظ جون ج. شورتر، حاكم الاباما، أن «مجاعة الملح باتت حتمية». ومن الميسيسيبي، كتب الحاكم بيتوس رسالة إلى جيفرسون ديفيس أن اللحم يُبدد ويختفي عن الموايد بسبب غياب الملح اللازم لحفظ الحيوان بعد ذبحه.

وكتبت امرأة من كارولينا الجنوبية ما يلي:

حدث أن مضيقي في رادكليف، قبل اندلاع العداءات الأخيرة، أمر بإحضار حمولة قارب من الملح رغبة في استعماله سمادا، وبعد ملاحظته أن حصار السواحل يمكن أن يسبب مجاعة ملح، حرص على تخزين تلك الحمولة لوقت الحاجة. وعندما شاع أمر ملح السيناتور هامند، هرع إليه الجميع، قريبا وبعيدا، وصار الأمر يشبه الذهاب إلى مصر لأجل الذرة، فقد وزع تلك البلورات الثمينة على من طلبها، كل بحسب حجم عائلته. وخبّبت إمدادات الملح كأنها الجواهر الثمينة، وبيعت الأملاح الرخيصة المزوجة رمادا.

تحذر نشرة تالاهاسي سينتينيل قرامها من مغبة شراء الملح القاتم والملوث الذي يجلب من الساحل، إنه لن يحفظ اللحم، بل سيفسده. وأبلغنا أن بعض صنّاع الملح، يصنعون أنواعا متدنية، ويبعمونها بسمير يتراوح بين ٨ و٦ دولارات لكل بوشل. ولعله من الأنسب شراء نوعية جيدة بالثاني عشر دولارا أو أكثر، من شراء ما لا قيمة له بنصف ذلك السعر. وإذا أصر شعبنا على رفض النوعية الأدنى، فسيرغم تجار الملح على الإتيان بنوعية جيدة. إن الملح الصافي أبيض اللون، والنوعية المناسبة لحفظ اللحم هي تلك التي تتكون من بلورات طويلة. إن الحكيم تكفيه كلمة.

(الكونغرسالية الجنوبية، أتلانتا، ٢٨ أغسطس ١٨٦٢).

انتشرت إشاعات تتحدث عن بدائل الملح. في العام ١٨٦٢، راجت إشاعة عن بديل لتعليح لحم البقر والخنزير، وأوردت صحيفة في الاباما أن حمض بايرونينغوس، وهو خل يصنع من الخشب القاسي، يمكنه حفظ اللحم، وحذر كتاب بريطاني ذائع الصيت، حينها، من استعمال تلك المادة.

إن نوعية ملؤها الشوالب من حمض بايرونينغوس، وهو الخل الذي يصنع بتقطير الخشب، يمكن استعمالها أحيانا، اعتمادا على القدرة المالية في الحفظ لمادة كريبوزون التي تحتويها، وربما أيضا بسبب طعم

حروب الملح

الدخان الذي يرافقها، والأقرب أنه يشبه طعم القطران، أكثر من كونه طعمًا تأتي من احتراق الأخشاب.

(إيزابيلا بيتون، كتاب بيتون لإدارة المنزل، ١٨٦١).

اقترحت نشرة جنوبية ثلاث طرق لحفظ الأسماك من دون استخدام الملح:

مع الزيت: ضع السمك في أوعية زجاجية. صب عليها الزيت إلى أن يغمرها تماما. اقلها بإحكام طاردا الهواء إلى الخارج. إنها طريقة مكلفة في هذه البلاد، لكنها تمطي سمكا يمكن لليه بامتياز.

مع الحمض: اغمسها في حمض بايرولينفوس، أو اطلها به بواسطة فرشاة. إن هذا يعطيها طعما مدخنا. في حال استعمال خل قوي أو حمض الخل الصافي، فإنها لا تحوز هذا الطعم. يمكن استعمال فرشاة دهان عريضة. إن اللحم والسمك المحفوظين بهذه الطريقة يتحملان رحلة إلى الهند الشرقية، نهابا وإيابا.

مع السكر: يمكن حفظ السمك في حال جافة، مع إبقائه طازجا بالسكر وحده، أو بكمية قليلة منه. ويمكن حفظ السمك بهذه الحال بضعة أيام، ويبقى صالحا للطهو كأنما اصطغناه فورا. إذا جفف ويضى خاليا من الطحالب، فلا حدود للمدة التي يصمد فيها، ويكون أفضل مما لو ملح. لا يطي السكر طعما كريها. وتفيد هذه العملية خصوصا لحفظ بعض أنواع السلمون، ويكون السمك المحفوظ بهذه الطريقة أعلى نوعية وطعما من السمك المملح أو المدخن. وإن يربب، يمكن إضافة الملح لإعطائه الطعم الذي قد يكون مرغوبا.

(ساوثرن كاليفينتون، أوغسما وألينا، جيورجيا، عدد مارس. أبريل ١٨٦٣).

حاول البعض تلميح لحم البقر بالملح الصخري، وتقديد لحم الخنزير بالرماد. وباء المسعيان بالفشل. وتحدثت الصحف باستمرار عن تقنيات بديلة للتلميح، معظمها لم يكن فعالا. وغالبا ما ذكرت وصفات تلك الصحف، لاستثارة بعض قرائها، بنقص الملح إبان الحرب الثورية. وفي العام ١٨٦١، روت صحف ريتشموند قصة عن عضو في حزب المحافظين في ألبيمارل، الذي لم يعط ملحا بسبب ميوله السياسية، واستطاعت زوجته صنع القديد باستخدام القليل من الملح (نحو ثمانية لترات)، والكثير من ماد خشب الجوز.

تاريخ الملح في العالم

خلال وضع الرماد، يستحسن وضع دلو من دبس السكر، ووضع مقدار
سنة بواسطة فرشاة شسبل كبيرة. وعندما يتحمر، يدلك بالرماد، الذي
يلتصق به بقوة كأنه الإسمنت.

(دايلي ريتشموند إيكزامينر، ٢٣ نوفمبر ١٨٦١).

وتداولت المناطق المتجاورة أفكارا جديدة باستمرار للاقتصاد بالملح،
وعمد سكان الساحل إلى طبخ النشويات، مثل الرز والبرغل، بماء البحر،
التي تعطي ملح الوجبات. وعند أكل لحم مملح، عمد الناس إلى كشط ما
ترسب على سطحه من بلورات، لكي يعاد استخدامها. وغلي النقيع الذي
يحفظ المخلات، ليعاد استخراج ملحه، ونُبشت الأرض حول مباني
استدخان اللعوم، التي ترسب فيها الملح على مدار سنوات طويلة، ووضعت
تلك التربة في الأوعية التي تستخدم في ترشيح الرماد أثناء صنع
الصابون، وقد أعطت هذه التقنية نقيعا يمكن تبخيره للحصول على
بلورات سود من الملح.

يتألف الفحم من كاربون الخشب، ويعطي احتراقه حرارة جافة، ولعل
معظم الرائنا يالضون عملية شواء قطع اللحم على الفحم. إذا فُرِضَ
للحم حرارة تفوق كثيرا حرارة فحم الشواء، فإنه يجف. وعندما يمكن
لقليل من الملح، إضافة إلى الاستدخان، حفظه طويلا. ومثل القديد
الملح، فإنه يحفظ في براميل طويلة داخل غرفة جافة.

عند قتل الخنازير، إذا لم يتوافر الملح، يمكن تحفيظها مباشرة بعد
الذبح فوق فحم مشتمل، ويجب فركها بالقليل من الملح أولا. تظلل
الأشجار الكثيفة، إن وجدت حول أماكن حفظ اللحم، فتحميه
هطارة. جفف اللحم بنار الفحم بعد استدخانه. ربما لا تحب لحما
بمثل ذلك الجفاف، لكن خبرتك تقول لك إن الأجف بين لحوم هام،
هو الأكثر صمودا. وبالتأكيد، فإن القديد الخنزير الجاف أفضل من
الرطب، بما لا يقاس. والحال أننا نهدف إلى إظهار أن اللحم يمكن
تمليحه وحفظه طويلا، باستخدام كمية قليلة من الملح، لأن الحرب
جعلته مادة نادرة ومكلفة.

(د. اف. بي. بورشر، من جيش الائتلاف الجنوبي، الاقتصاد في

استعمال الملح، ١٨٦٣).

حروب الملح

كيف يمكن إنتاج الملح للاستعمال المنزلي؟

خذ منشفة، أو أي قطعة ناياب. ليكن طولها متراً وثمانين سنتيمتراً مثلاً. خذ نهايتها مما علقها على زلاجة. ليكن طرفها فوق حوض فيه ماء مالح. يجفف الهواء والشمس القماش باستمرار. يجب تدويرها مرات عدة يوميا. بحيث تبقى مشبعة. عندما يتبخر السائل في الأسفل، الخمسها في النقيع المركز. ضعها في وعاء مسطح كبير. اتركها في الشمس لكي يتكون الملح. ادخلها إلى المنزل ليلا. وضع غطاء عليها. تجري العملية بفضل الامتصاص بالشمعيرات، وتكلف دولارا للكيس، إذا طبقت على نطاق واسع، وتغطي كل ٤.٥ ليتر من الماء المالح، ٧٥ غراما من الملح عند تبخيرها. ملاحظة: إن صنع الملح يقتضي صبرا، بسبب من تشكله البطيء.

(جون كومينس، مدينة تشارلستون، تشارلستون ميركوري، ١١ يونيو ١٨١٢).

قبيل اندلاع الحرب مباشرة، زار عالم الجيولوجيا الفرنسي أم. جي. رايموند توماسي لوزيانا، ووصف السكر والقطن فيها، وكتب منبها إلى ضرورة إضافة إنتاج الملح إلى اقتصاداتها، لكي تصبح ثرية حقا. وحذر قائلا:

«إنه يمثل أهمية البارود لحرب الاستقلال، يضاف هذا المنصر، هذا الطعام الأساسي، من أجل التوصل إلى الاستقلال الاقتصادي. إنه يصل من غرياء، ويبقى في اليد ربما تحولت يوما إلى العدا، على رغم كل أحلام السلم الدائم. وحينها، يمكن أن يستخدم أداة إن لم يكن للهيمنة، فلا يحدث مجاعة واضطراب داخلي».

(جيولوجي براتيك دو لا لوزيانا، ١٨٦٠).

امتلك توماسي نظرية خاصة، رفضها معظم أهالي لوزيانا في ذلك الوقت، إذ رأى أن بعض مناطق جنوب الولاية، خصوصا منطقة المستنقعات التي تعرف بالمرقا الصغير «بتيت أنس»، ترقد على مناجم من صخور الملح. كانت «بتيت أنس» مغطاة بالمرخس والأشجار العميقة الجذور. ونباتات عريضة الأوراق، تغطيها الطحالب. لم تعرف سوى قلة من السكان أنها جزيرة، وتمتد على مساحة تقارب تسعة ملايين متر مربع، وتحيطها معمرات مياه قاتمة، تصلها مع الميسيسيبي، وخليج مكسيكو القريب، وكذلك مرفأ بحري يسمى فيرميليون باي. وعندما استوطن جون هايز «بتيت أنس» في العام ١٧٩١، كان الملح يصنع في تلك الأرجاء منذ فترة طويلة. وبما يشبه

تاريخ الملح في العالم

القصص الخرافية في ساليو - دو - بيارن ولوينبيرغ عن سقوط خنزير بري في المستنقع، تشيع رواية مفادها أن هايز لاحق غزالا، وليس خنزيرا، واكتشف بنفسه، وليس طريدته، النقع عندما حاول شربه.

بعد عثور هايز على مصدر النقع الطبيعي في «بتيت أنس»، اشترى رجل يدعى جيمس ماکول، نحو ١٩ فدانا من تلك الأراضي، وشرع في استخراج الملح، حضر آبارا عدة، وعثر على قطع فخارية تحت السطح بما يتراوح بين ٧ و١٢ سنتيمترا. وسيكتشف لاحقا أنها منتشرة على مساحة ٥ هكتارين، بما يعني أنها كانت موقعا لإنتاج الملح في حقب ما قبل التاريخ، وبطريقة تذكر بالأسلوب الروماني القائم على تبخير النقع في أوان فخارية، ثم كسرها. ويمكن العثور على كومات من الفخار في تلك الأرجاء حاليا. ويعتقد علماء الآثار أن ورش الملح تلك ظهرت قبل ألف عام. وأخيرا، عُثر على كومة هناك، في مكان يدعى بانانا باي، يرجع فخارها إلى ما قبل الألف بنحو ٢٥٠٠ سنة، وربما كانت أقدم موقع لاستخراج الملح في الولايات المتحدة.

لم يفعل هايز ولا ماکول الشيء الكثير بالنسبة إلى الملح في بتيت أنس، تلك الجزيرة المختبئة في مستنقع لا تبين شواطئه. حاول ماکول حفر آبار كثيرة، ولم تمد عليه جهوده بالأموال فأحبط. وعندما ارتفعت الأسعار في حرب ١٨١٢، بحث المستثمرون عن الملح في كل مكان، واستطاع رجل اسمه جون مارش تحويل بتيت أنس إلى ورش ملح مربحة.

في ١٨١٤، صارت نيو أورليانز ثالث أكبر مدينة في الولايات المتحدة، ومرها مشهورا، ومقصدا لإدموند ماكيهني، الذي قدم من ميريلاند، سعيا وراء ثروات العمل في البنوك. وفي كيرول نيو أورليانز، حيث يهيمن الفرنسيون والإسبان، يسمى ماكيهني وأضرابه «أميركيون». شق طريقه بنفسه، ميتدئا بالعمل في مكتبة. وحينها، كانت المدينة كوزمبولوتية الطابع، واشتهرت بمآكلها ومطاعمها الأجنبية. وفي العام ١٨٥٧، امتلك ماكيهني ٥ بنوك في لويزيانا، وتمتع بثروة طائلة، جعلته يتعمق بالملاذات في مدينته الجديدة. وصادق قاضي باتون روج، دانيال دادلي أهري، الذي يكبره بنحو ٥ سنوات، وكان القاضي متزوجا بامرأة أوصلته إلى امتلاك بتيت أنس، حيث أنشأ منشأة لاستخراج السكر.

حروب الملح

في سنة ١٨٥٩، صُدم البعض لزواج ماكيهني الكهل من ابنة صديقه الصغرى، ماري إيليز أفري. وعند اندلاع الحرب، انتقلت عائلتا الصديقين للميش في عتمة مزارع بتيت أنس، ونهرها الصغير. ونأتا بنفسيهما عن مشقات تلك الحرب، واستمرتا في العيش الرغد الذي اعتادتا عليه في لويزيانا. وكان يمكن أن تستمر بهما الحال، لولا أن نظرية توماسي، الجيولوجي الفرنسي، تحققت صحتها.

ففي ٤ مايو ١٨٦٢، انشغل أحد العبيد بتظيف قعر بئر نقيع، يصل عمقه إلى أربعة أمتار وربع المتر، وأعلن أنه اصطدم بجذع تصعب إزالته، وبعد التدقيق، تبين أنه ملح صلب. كانت بتيت أنس ترقد فوق سرير من الملح الصافي الصلب، يقدر عمقه بنحو ١٢ مترا، وقدر ما يحتويه من الملح بنحو سبعة ملايين طن، وبعد بضعة أجيال، سيثبت هذا الرقم أنه متواضع جدا.

وعلى رغم تطابق الاكتشاف مع نظرية توماسي، فإنه جاء مفاجأة كبيرة. لقد كان ملحاً ثميناً لأنه أكثر صلابة ونقاء من معظم الملح المشابه، وبلغت صلابته حد استعمال الديناميت في استخراجها، وأعطى ذلك صخوراً بيضاء كبيرة ومُسَنَّنة، ولنقل الملح. بنت المائلتان ممراً مرتقعا، بطول ٤,٤ كيلومتر، يعبر فوق المستنقعات والنهر الصغير، ليصل إلى بلدة أيبيريا.

وهجأة، تحولت العائلتان الدمتان أنفسهما إلى هدف إستراتيجي حربي، بدأ في إنتاج الملح لمصلحة الجنوب، وتدهق سيل من عروض العقود على القاضي أفري، وكتب الحاكم بيتوس إلى نظيره في المسيسيبي جيفرسون ديفيس أن بتيت أنس تملك من الملح «ما يكفي الائتلاف الجنوبي بأسره»، ونقلت الصحف أخباراً عن اكتشافات مماثلة، لم تثبت صحة معظمها.

حاول الجيش الاتحادي مرارا الاستيلاء على بتيت أنس، وفرت العائلتان إلى تكساس. وفي يناير ١٨٦٢، أرسل الشمال بارجتين وسفينة بخارية إلى خليج فيرميليون باي، الذي يبعد نحو أربعة كيلومترات ونصف عن مناجم الملح. وفي تلك الليلة، غيرت الريح اتجاهها إلى الشمال، وخرجت المياه من النهر الصغير. وعند انبلاج الصباح، تبين أن الزورقين غرقا في الوحل، وبقيتا هناك لمدة عشرين يوما. وفي ١٧ أبريل ١٨٦٢، قاد جنرال شمالي قواته جنوباً إلى أيبيريا الجديدة، وهاجم ورش الملح، ودمر ١٨ مبنى مع محركاتها البخارية، وأدوات الفلي والتقيب، وكذلك ٨٠٠ برميل من الملح، كانت على وشك الشحن إلى الائتلاف الجنوبي.

تاريخ الملح في العالم

ودُهشت قوات الشمال لسهولة استيلائها على ورش كبرى للملح، وفسر عدم قدرة الجنوب على الدفاع عن تلك النقطة الإستراتيجية، بأنها علامة على قرب تفككه.

والحال أن الحرب لم تكن قد وصلت إلى أكثر معاركها دموية، فبمساعدة العبيد المحررين، تابع الشمال تمويقه للقدرات الحربية للجنوب، عبر مهاجمة ورش الملح، وخلال شهر سبتمبر، هوجمت داريان في جورجيا، وبالك باي، في فرجينيا. في يوم الميلاد، هوجمت بير إنليت، في نورث كارولينا، وفي السنة التالية، دمر الشماليون ورش الملح في جوز كريك، في ولاية فلوريدا، وماسون بورو إنليت، في نورث كارولينا، وكاين باتش، في ساوث كارولينا، وتامبا وروكي بوينت، في خليج تامبا، وسالت هاوس بوينت، في الإabama. وفي ١٠ ديسمبر، أكمل الجنرال شيرمان زحفه المدمر عبر جورجيا. وفي اليوم عينه، خرجت قوات تحت إمرة جورج ستونمان من نوكنس فيل، في تينيسي، بهدف تدمير ورش الملح ومستودعاته في تينيسي الشرقية، وكذلك في جنوب غربي فرجينيا. وفي ٢٠ من الشهر نفسه، وصلت تلك القوات إلى سالت فيل، فرجينيا، ودمرت ورشها. و ١ فبراير ١٨٦٥، وللمرة الأخيرة، دمر الأسطول الشمالي ورش سان أندروز في فلوريدا.

ولا تخلو الحروب الأهلية من بعض مظاهر الرقة، فبعد ١٨ يوما على الهجوم الأخير على خليج سان أندروز، أمر الجنرال أوليفر أوتس هوارد بتغيير في خطة العمل، وفرض شحن ملح إلى مستشفيات كولومبيا، نورث كارولينا، قبل الشروع في تدمير أي ورشة في الخليج. ولأنه فرغ من الاستيلاء على تلك المدينة حديثا، فقد أمر بأن تزود مستشفياتها بكل ما تحتاجه من الملح، وكذلك بأن يخزن ملح إضافي للفقراء الذين دمرت منازلهم وأحرقت.

للحفاظ على اللحم من الفساد في الصيف

كله في أوائل الربيع

(جملة في تقويم الائتلاف الجنوبي، ماسون، جورجيا، ١٨٦٥).



انتهت الحرب الأهلية بعد أن حصدت أرواح مليون أميركي، وعاد دادلي أفري إلى بيت أنس. لقد هاتل في صفوف جيش الائتلاف الجنوبي، خلال تلك الحرب، واشترك في معارك مثل موقعة شيلوه في ولاية تينيسي، التي قتل فيها ١٧٢٢ جنديا جنوبيا و١٧٥٤ شماليا. نجا ابن القاضي أفري، وكذلك سلمت أمواله، فاشترى الربع المتبقي من الـ ٢٢ ألف فدان، التي تشكل مساحة تلك الجزيرة. وبذا، صارت بيت أنس ملكية عائلية للمرة الأولى في تاريخها، وتحول اسمها إلى جزيرة أفري.

رجع إدموند ماكيهني وزوجته من تكساس، وقد أكسبته الحرب خبرة في إدارة الأعمال، تأتت من تعامله مع مكتب التموين والرواتب في الجيش الانتلافي الجنوبي، وقبل عودته، كَوّن ماكيهني ثروة من الملح. وخلال الحرب اضطر لقبول عملة الجيش الجنوبي، مما كدّس عنده جبلا من الأوراق النقدية. ومع هزيمة الجنوبيين باتت تلك الثروة من دون

عندما يسافر الناس إلى سان فرانسيسكو. فإنهم يشاهدون من الطائرة بركا زهرية وبنية...
المؤلف

تاريخ الملح في العالم

قيمة. وعلم ماكيهني جيدا أن أسعار الملح، التي جلبت له ذلك الجبل من الأوراق، لن تعود إلى ما كانت عليه أيام الحرب. لذا سافر إلى نيو أورليانز بحثا عن فرصة جديدة.

لم تعط تلك المدينة الكثير من الفرص للمصري في السابق. وعند هذه النقطة، تصبح الرواية عن حياته غامضة. إذ لم يترك وثائق مكتوبة عما حدث بعدها. وكل ما يمرف عنه تجمع من ذكريات أقاربه، حيث روى كل منهم جزءا من القصة، ومن الواضح أنه التقى أحدهم مصادفة. ويقال إنه كان محاربا قديما شارك في الحرب الأمريكية - المكسيكية. وما يبدو أكثر ترجيحا هو أنه من المحاربين القدامى في الجيش الجنوبي، ممن هربوا إلى المكسيك ليتفادوا الوقوع في قبضة الجيش الشمالي، ويعرف أن اسمه غليسون، وأنه كان مهجوسا بمطيب مكسيكي: الفلفل الأحمر الصغير.

في العام ١٨٦٦، فشل ماكيهني في إعادة بناء ثروته، فنكص عائدا إلى جزيرة أفري، وصمم على التفرغ لزراعة الفلفل الحار.

يأتي الطعم الحريف للفلفل من مادة أسمها كابسيسين، ويعتبر نوعا من السم، هدفه حماية النبتة من الالتهام، ولم يمنع ذلك المكسيكيين والكاريبين وكثيرين غيرهم من التهامها. وينمو الكابسيسين في ضوء الشمس، ويحتاج إلى تربة خاصة، وكما في حال عنب النبيذ، فإن المكان الذي تنمو فيه النبتة يعطيها مميزاتا الخاصة، وقد زرعت الحبوب التي عاد بها ماكيهني، التي عرفت لاحقا باسم كابسكوم فروتسسن، على طرف جزيرة أفري، وأعطت قرونا حريفة جدا.

لم تكن فكرة صلصة الفلفل جديدة في لويزيانا الجنوبية، فقد أحسن صنعها الكاجون، وهم فرنسيون غادروا نوحا سكوتيا بعد سقوطها في أيدي البريطانيين في القرن الثامن عشر، وقد استقر الكاجون في خليج جزيرة أفري. وعلى غرار الكريول في نيو أورليانز، تعلم الكاجون استعمال الفلفل الحار من المكسيكيين والكاريبين، ممن ترددوا على ميناء الجزيرة. وقبل الحرب الأهلية ألف طهاة نيو أورليانز تجفيف الفلفل الأحمر، وقدموه مضمخا بالخل والشيري، والحال أن الفلفل الأحمر والملح كانا من توابل الكاجون الشائعة.

ملح أحمر

تركت زوجة ماكيهني، ماري إليزا أفري، مجموعة من الوصفات المكتوبة باليد. ولأنها وضعت اسم عائلة أبيها على رؤوس تلك الصفحات، فيعتقد أنها كتبتها قبل زواجها في العام ١٨٥٩. وفي تلك الوصفات، التي تجمع أطباقا شائعة عند الكاجون وأهالي لويزيانا الجنوبية، يتردد كثيرا ذكر «الفلفل الأحمر والملح».

حساء بالقريدس

خذ دجاجة، قطعها. وجهزها للتحمير، ضع في قدر الطبخ ملعقة من شحم الخنزير، سخنها، امزجها مع مملقتي طحين، حتى يصبح لونها بنيا. قطع بصله كبيرة، وامزجها مع الطحين والشحم، أضف الدجاجة، ضع ماء ساخنا، حرك المزيج جيدا، أضف فلفل أحمر وملحها، بحسب ما تشتهي، مع قليل من البقدونس والزعتر (ينقع المزيج للدجاج والقريدس). خذ ليترين أو ليترين ونصف من القريدس الطازج، ضع ماء مغليا فوقها، استخرج منها اللحم والبيض، ضع الغطاء الصدفي للقريدس في مقلاة، مع رؤوسها، غطها بالماء المغلي، اهرسها جيدا بحيث تصبح ساللا لزجا، ليضاف إلى الحساء، أضف القريدس قبل وضعه على المائدة بنحو ربع ساعة، عندما تكون جاهزا لتقديم الحساء، ضع ملعقة كبيرة من الضرائح الطازجة، واسكبها فوراً في وعاء الضورية.

(ماري إليزا أفري).

انغمس ماكيهني في تجارب عدة على صلصة الفلفل. وتوصل إلى وصفات عدة لصنع السوكروت، باستعمال الملح (لتخميره) مع عصارات من الفلفل المهروس، وتعلم بسرعة أن يستخدم الفلفل الأكثر نضجا، فصار يجمعها عندما يصل لونها إلى حده الأقصى، ووضع كوبا من ملح جزيرة أفري في كل ٤.٥ ليتر من الماء، قبل بدء عملية صنع المخلل من الفلفل. وكذلك جرب براميل تملح اللحوم، وملاها بالملح تماما، وعندما يتمازج الملح مع عصارة الفلفل المختمر فيه، تتصاعد منه فشرة قاسية تسد البرميل. وبالمصادفة، فإن هذه الطريقة تشبه ما ألف الصينيون فعله للحصول على صلصة الصويا قبل آلاف السنين.

حتى هذه النقطة، لم تستعمل في صنع تلك الصلصة سوى منتجات جزيرة أفري: الملح والفلفل، وهي كل الجنوب، أي عند الكاريبيين والمكسيكيين، يسمى المزيج صلصة حارة، وتصر تقاليد أهالي نيو أورليانز

تاريخ الملح في العالم

على تسميته خلا. وعمد ماكيهني إلى خلط مزيج الملح والفلفل مع النبيذ الأبيض الفرنسي، ثم عبأها في زجاجات الكولونيا، وختّمها بالشمع الأخضر، وأرّفق مع كل زجاجة غطاء يثبت عليها بعد إزالة الختم، فتصبح مرشّة، ودأب ماكيهني على العمل في سقيفة خاصة في جزيرة أفري، سماها المختبر، وعقب المختبر دائما برائحة حريفة كانت تنفذ إلى أنوف المارة فتجبرهم على العطس، وكثيرا ما طلب من أولاده المودة مبكرا من المدرسة، لكي يساعدوه في المختبر.

في العام ١٨٦٩، أنتج ٦٥٨ زجاجة، وباعها في نيو أورليانز ومنطقة الخليج بسم جيد: دولار للقنينة بالجملة، واستعمل الناس الصلصة لتكيه الوصفات التي تتطلب ملحا وفلفلأ احمر. وفي العام ١٨٧٠، حصل على براءة اختراع، فسمى تلك الخلطة «صلصة بيتيت أنس»، واستكرت العائلة استعمال اسمها التاريخي في تسويق منتوجه الخاص، وغير الاسم إلى صلصة تابسكو، على اسم الولاية المكسيكية التي تشتهر بتلك القرون الحمر، ولعله أيضا أراد الإشارة إلى المنطقة التي حصل منها الرجل الغامض، غليسون، على الفلفل.

لم تكن تلك السنوات مريحة للجزيرة، فقد فشلت محاولة لإحياء عمليات التقيب في مناجم الملح. وفي العام ١٨٩٠، توفي إدموند ماكيهني عن عمر يناهز السبعين عاما، بعد أن نجح في تأسيس تجارة صلصة تابسكو، ولقد درت للعائلة أرباحا، ولكنها لا تقارن بالأموال الهائلة (والمدبغة القيمة) التي تدفقت من تجارة الملح في أثناء سنتين من الحرب.

بعد الحرب الأهلية، عندما لاح أن تجارة الصلصة أكثر ربحا من الملح في لويزيانا، ظهرت فرص للشراء الهائل في الغرب الأمريكي، إذ تضم أراضيه ثروات من المعادن الثمينة، إضافة إلى الملح الذي استعمل، حينها، لتقوية خامات المعادن من الشوائب، خصوصا بالنسبة إلى الفضة، ولعل أضخم مظهر للملح في أمريكا الشمالية، كان ما عثر عليه عندما تقلصت بحيرة ثلجية في ولاية يوتا، وفي القرن الثامن عشر، علم الإسبان، في أثناء بحثهم عن الفضة والذهب، بوجود كميات مذهلة من الملح في تلك البحيرة، ولم يروها بأعينهم قط. وتذكر المدونات أن أول أوروبي رأى

ملح احمر

«بحيرة الملح الكبرى» كان جايمس بريدغر، في العام ١٨٢٤، وقد كان قناصا وملتقطا ومستكشفا، بالاختصار، فإنه جمع المزايا التي صنعت الخيال الشهير عن «الجبلي» في أميركا.

وفي العام ١٨٤٦، قتل واحد غاضب من الرعاع يُدعى جوزيف سميث: مؤسس مجموعة دينية جديدة تحمل اسم المورمون. وخلفه في القيادة بريفهام يونغ الذي سعى إلى إيجاد أرض جديدة لتستقر فيها طائفته، بعيدا من أعين بقية الأمريكيين. وبحث عن أرض غنية الموارد، بما يكفي لإقامة مجتمع مكتف ذاتيا. وعثر على ضالته في «بحيرة الملح الكبرى»، التي ضمنتها صحراء تابعة، حينها، للمكسيك، لم يكن للبحيرة منفذ، وكان نقيعها كثيفا. وتعتبر من أكبر سبخات العالم، إذ ترسبت في قعرها طبقة كثيفة من الملح، بطول ٢٢٠ كيلومترا، وصار الملح عماد اقتصاد مجتمع المورمون، وقد عثر على الكثير من تجمعات الملح في الغرب، ولم يكن أي منها بضخامة «بحيرة الملح الكبرى» ولا بنقاؤها، ويعتقد أن هذه البحيرة هي ما تبقى من حوض مائي في حقبة ما قبل التاريخ، يسميه علماء الآثار «بحيرة بونفيل».

ظهرت حاجة ملححة للملح في أقصى الغرب، عند ولايتي نيفادا وكاليفورنيا، حيث ظهرت الفضة. وغرب مناجم الفضة، قبعت مجموعة من أقدم ورش الملح في الغرب الأميركي.

وفي الطرف الغربي من سان فرانسيسكو، تمتد مستنقعات مضرة، في ظل ظروف مؤقتة لاستخراج الملح منها، وتتمتع بشمس وفيرة، ويقصر فيها موسم المطر عن نظيره في سان فرانسيسكو وخليج المكسيك، ويضاف إلى ذلك رياح دائمة الهبوب، مما يساعد أكثر في استخراج الملح، إذ تأتي الرياح ساخنة من صحراء كاليفورنيا، وتعبّر جبال الروكي التي تلتفها، فتصل إلى البحر نسيما منعشا.

ولهذا السبب، قبل مئات أو آلاف السنين من ظهور مناجم الفضة في كاليفورنيا ونيفادا، جعل شعب الأوهلون منها محجة يقصدها كل عام للحصول على الملح. وعند أطراف منطقة المستنقعات، تبخر الشمس والرياح النقيع الكثيف، تاركة طبقة كثيفة من البلورات البيضاء، كل ما يتعين هو كشطها فقط. ويعتبر الكاهن الإسباني جوزيه دانتي، الذي استكشف الجانب

تاريخ الملح في العالم

الشرقي من ذلك الخليج، أول أوروبي تبنه لصناعة الملح المحلية. وهي طرفه الجنوبي عثر على مستقعات فيها طبقات كثيفة من الملح، وأورد أن «السكان المحليين» أخبروه أنها تمد المنطقة بالملح.

سعى الإسبان للاستفادة من صناعة الملح عن شعب أوهلون. وطالبوهم بنصيب وأهر من أرباحها. ولذا أرغموا الأهلون على تسليم الملح كله للإرساليات الإسبانية، التي تولت توزيعه. وتمثلت الإضافة التكنولوجية الوحيدة للإسبان في نشر الأوتاد عند طرف المستقعات، لصنع مساحة إضافية لتبخير النقيع.

في العام ١٨٢٧، وصل جديدا سميث، أحد أوائل الأميركيين في كاليفورنيا، إلى خليج سان فرانسيسكو، ولاحظ وجود مساحة تمتد من الطرف الجنوبي الشرقي في الخليج إلى الجنوب، تتكاثر فيها مستقعات الملح بحيث يمكن استخراج كميات كبيرة منه سنويا... وتملكها الإرساليات الإسبانية.

في العام ١٨٥٠، صارت كاليفورنيا ولاية أميركية، وأظهر عامل سفن يدعى جون جونسون، اهتماما بمنطقة مستقعات الملح، وكان أسطورة حية، حتى قبل بلوغه الثانية والثلاثين، ويفترض أنه فقد والديه في حريق كبير في هامبورغ بألمانيا، ونجا بالمصادفة وهو طفل، وعمل في السفن منذ سن الثالثة عشرة، ونجا من غرق سفينة، مع شخص آخر، بأن تمسك بأعلى صارية فيها لأكثر من اثنتي عشرة ساعة، ووصف بأنه صائد للقمم والحياتان، وتاجر عبيد، بالاختصار مفاخر قاس لا يتورع عن شيء في سبيل المال. وعندما علم بأمر الملح في القسم الجنوبي الشرقي من الخليج، قرر أن يجرب حظّه في تلك التجارة.

في البداية، استطاع جونسون أن يرض أسعارا مرتفعة، فحقق أرباحا واهرة. وجاء زمن فورة الذهب. وامتأل الخليج بمغامرين أتوا من العالم كله سميا وراء الثراء السريع. وتتبع كثير منهم خطى جونسون في جنوب الخليج، وسرعان ما أدت المنافسة إلى خفض الأسعار، لقد نظر إلى ملح الخليج، على نطاق عام، باعتباره متدنيا في النوعية، وعجز عن منافسة ملح ليزبول، الذي حمل كسحنة إضافية على السفن البريطانية، التي سعت إلى شراء القمح من كاليفورنيا، وكذلك استورد الملح الخشن بانتظام من الصين وهاواي وأماكن أخرى كثيرة في أميركا الجنوبية.

ملح أحمر

في العام ١٨٥٩، حدث شيء رفع أسعار الملح مجددا. فقد عثر على غنى عرق للفضة في الولايات المتحدة. وامتد لمسافة ٧.٧ كيلومتر في جبال سييرا نيفادا، قرب حدود ولاية كاليفورنيا، وسمي عرق كومستوك، ويحمل الاسم إشارة إلى آخر مستثمر باع أراضيه قبل اكتشاف العرق مباشرة، ولتنقية الخامات، فصلت الشوائب عن الفضة بطريقة تشبه ما اتبعه المكسيكيون في القرن السادس عشر، وباستخدام الكثير من الملح.

وفي العام ١٨٦٨، وخلال تسع سنوات من اكتشاف عرق كومستوك، ظهرت ١٨ شركة للملح في منطقة جنوب خليج كاليفورنيا. ووظفت عمالا صينيين في استخراجها، لأنهم ارتضوا أجورا أقل، وارتدى عمال الملح أحذية خشبية، لكي لا تفرق أقدامهم في الطبقات الكثيفة من البلورات البيض. وبعد سنوات من الجرف انخفضت كميات الملح المستخرجة بالتبخير الطبيعي، فعمد المنتجون لبناء برك اصطناعية، وضخ الماء من بركة إلى أخرى باستخدام طاقة طواحين الهواء.

جنيت ثروات طائلة من فضة نيفادا وملح كاليفورنيا. وفي العام ١٨٦٢، اقترح رجل يدعى أوتو إيشيه مخططا لجني الأرباح من الفضة والملح معا. فقد شحن الملح إلى دواخل البلاد وسييرا نيفادا على عربات الخيل. وقد ذهب إيشيه إلى منغوليا، التي ما زالت إلى اليوم ركنا قصيا من الأرض، وأحضر ٢٢ جملا من بشكيريا، وتعلم هناك أشياء عن الجمال، لأنه اختار الجمال الأليفة المزدوجة السنم، وليس نظيراتها المزاجية المعروفة في الشرق الأوسط، وقد درجت الجمال البشكيرية على نقل البضائع، منذ زمن يسبق رحلة ماركو بولو، عبر الصحراء الواسعة البنية اللون في منغوليا، وتضمنت تلك البضائع ملحا.

تمثلت أول مفاجأة غير سارة في نجاة ١٥ جملا فقط من مشاق الرحلة عبر المحيط الهادئ، وصولا إلى كاليفورنيا. وعانت الجمال الناجية أوضاعا صحية بائسة، واستغرق إيشيه ١٥ يوما في العناية بها لتسترد عافيتها، ولقد حملت الملح بكفاءة عبر الجبال. وفي المقابل فإن ذوات الأربع الغربية والمكسوة بالفرو، لم تلق استقبالا طيبا في نيفادا.

تاريخ الملح في العالم

ويمكن إضافة مستخرجي الفضة إلى القائمة الطويلة ممن اعتبروا الجمال غير مرغوبة، حتى مع حسن طباعها البشكيرية، والحال أنها ترفض وتبصق وتعض، ولقد كرهها عمال المناجم، وكذلك فعلت أحصنتهم وبغالهم، التي كانت تتصرف بمصيبة هستيرية لدى رؤية جمال بشكيريا، وجعلت تلك المصيبة من الجمال أذى عاما، فما أن يخب بعضها في المدينة، حتى تمسود الشوارع فوضى الركل والصهيل والتنهيق، وأنفذت مدينة فرجينيا، في ولاية نيفادا، قانونا يحظر سير الجمال في شوارعها، خلا فترتي منتصف الليل والفجر، عندما تكون الحيوانات الأخرى مسترخية في إسطبلاتها، وأخيرا، جاء الفرج، إذ قرر إيشيه التخلي عن الجمال البشكيرية، فأطلقها في الصحراء... ولم يمثر لاحقا على أي قطيع منها، مما يشير إلى انها ماتت بطريقة مؤلة.

وفي الربيع، ضُخت مياه البحر إلى برك جنوب الخليج، وخلال الصيف، ينقل النقع بينها. ومع حلول اواخر الصيف، يصبح كثيفا ولزجا، وتشرع طبقة بيضاء، في التبلور على سطحه. ويصبح النقيع زهريا، ثم يصطبغ بلون قرميدي قان. وحاليا، عندما يسافر الناس إلى سان فرانسيسكو، فإنهم يشاهدون من الطائرة بركا زهرية وبنية، لها أشكال هندسية منتظمة، عند طرف خليجها. عرف ذلك اللون نفسه سابقا في أوروبا والبحر الميت والصين، وفي جميع أماكن استخراج الملح، وصفه سترابو وبليني، وتحدثنا عن اختفائه عند ظهور البلورات البيض، وخمن سترابو أن اللون جزء من البحر الأحمر. والحقيقة أنه ينجم عن الحرارة والتبخر وانعكاس الضوء.

وفي كتابه «الملح والصيد: خطاب عنهما» تحدث كولينز عن هذه الظاهرة، ونسب اللون إلى الرمل الأحمر، وغالبا ما اعتبر اللون الأحمر دليلا على وجود شوائب مفسدة، لأنه قد يتسرب إلى اللحم أو السمك فيفسدهما. وفي العام ١٦٧٧، استنتج الهولندي أنطوان فان لوفنهوك، عالم الطبيعة الذي سجل اكتشافات كبيرة باستخدام ميكروسكوب بدائي، أن اللون الأحمر ينجم من ميكروبات تعيش في النقيع.

وأيا كان سببها، تبقى الحقيقة البسيطة «إن الملح يتكون عندما يصبح الماء احمر»، بحسب عبارة تظهر في موسوعة من القرن الثامن عشر وضعها دينيس ديدرو، وقد لاحظ الظاهرة عنها العالم تشارلز داروين، في خليج باتاغونيا:

ملح أحمر

إن جزءاً من البحيرة يبدو أحمر حين تنظر إليه من قرب، وربما نجم ذلك من كائنات ذات تركيب يكثر النحاس فيه، وفي أماكن كثيرة يحتوي الوحل على أنواع كثيرة من الديدان، ومن الدهش أن تتمكن أي كائنات حية من العيش في النقيع الملح.

في العام 1٩٠٦ تعرف إي سي تيودوريسكو على نبات وحيد الخلية يدعى دونالياليا. ولعله يضم نوعين، لأن النقيع يتحول إلى اللون الأخضر في البداية، ويصير لونه أحمر لاحقاً. هل يوجد دونالياليا أخضر وآخر أحمر؟ كتب داروين عن الطبيعة الإيكولوجية المعقدة لورش الملح البحرية، واعتقد أن لمحالب وحيدة الخلية تتكاثر في النقيع، فتعطيها اللون الأخضر. ثم تتكاثر الديدان والقريدس الصغير، فيضحي اللون أحمر، وظن أن تلك المخلوقات الأحمر تجذب طائر الفلامنكو، فيأكلها، فتمنحه لونا زهريا. ولعل الوصف السابق قريب مما نعرفه حالياً. وفي القرن التاسع عشر لم يتقبل الناس ما يناله داروين عن اللون الأحمر.

وفي خليج سان فرانسيسكو اعتقد صناع الملح، خلال زمان فورة الفضة، أن اللون الأحمر يأتي من حشرات في النقيع. وفي الأزمنة الحديثة، عرف أن دونالياليا هي نبتة خضراء. ويصير لونها أخضر عندما يرتفع تركيز الملح في النقيع. وإضافة إليها يعيش نوع صغير، تكاد لاتراه العين، من القريدس في النقيع الكثيف، ويسمى قريدس النقيع، وتتكاثر فيه أيضاً أنواع من البكتيريا التي تقتات الملح، والتي يعيل لونها إلى الأحمر، ويشير اللون الأحمر إلى أن النقيع صار جاهزاً ليعطي الملح، وكذلك فإنه يكثف الحرارة الشمسية، ويسرع عملية التبخير، وتساعد تلك الأمور على ظهور بلورات الملح في المياه الحمراء. إلى الآن تبيع ورش الملح في سان فرانسيسكو كائنات حمراً صغيرة إلى ورش أخرى، لكي تساعدها في تسريع عمليات التبخر.

وكما لاحظ ديرو، من دون أن يقدر على تفسيره، عندما يصبح النقيع ملياً لزوجة عالية يجذب القريدس والطحالب والبكتيريا، مما يؤكد أن كثافته أتت قريبة من نقطة التبلور. لقد شرع العلم في فهم عملية صنع الملح، على نم ممارستها منذ أزمنة سحيقة.

الجزء الثالث

زواج الصوديوم الكامل

إنها ملاحظة قديمة: العلوم والفنون يعتمد بعضها على بعض...
إن الرجال، مع تفاوت ذكائهم وسميهم، يخدم بعضهم بعضاً. وينشأ
بينهم نوع من التجارة المضيئة جداً قوامها تجديد الفنون القديمة
وابتكار فنون جديدة..
(وليام براونريغ، فن صنع الملح العادي، لندن، ١٧٤٨).

وصمة عار الصوديوم

الف الإنجليزي إدموند كليري هو بنتلي
 (١٨٧٥ - ١٩٥٦) روايات عدة موضوعها
 الجرائم. ويقال إنه كتب السطور التالية خلال
 درس الكيمياء:

سير همفري دايفي
 بمرق اللحم الكريه،
 لقد عاش في العار
 لأنه اكتشف الصوديوم.

استهلت تلك الأبيات نوعاً من الشعر سيشتهر
 لاحقاً باسم الكليري هو. يروي قصة ذاتية وهمية
 عبر أزواج من بيوت الشعر الموصّفة، بحيث يصنع
 اسم الشخص الإيقاع الأول. لقد أصبح نوعاً من
 الشعر الفكاهي، على رغم أن كثيرين لا يحفظونه.

إن سير همفري دايفي هو جنّلمان إنجليزي
 ولد عام ١٧٧٨، وتعلم الكيمياء ذاتياً، وعندما بلغ
 العشرين بات صيدلانياً ممارساً في كورنول،
 فمُنحته مؤسسة الأبحاث عن الهواء، في بريستول
 وظيفة باحث في الاستعمالات الطبية للغازات وهي
 تعتبر وظيفة مثالية للذين في سنه، ولا تتوافر
 سوى دلائل قليلة على مشاعره حيال مرق اللحم.

من إنجازات الكيميائيين
 الأوائل، توصلهم إلى معرفة
 أنواع الملح التي تترسب عند
 خبز الخبز، وعلى رغم ذلك
 لم يعرف سوى قلة من
 الناس في القرن السابع
 سر ماهية الملح.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

واشتهر عنه شففه بفاز الضحك، أو أكسيد النتروجين، وقد أجرى عليه الكثير من التجارب، ووجد أنه ممتع. واكتشف أن غاز الضحك يشفي من الدوخة الناجمة عن تناول الكحول. وشاركه بعض أصدقائه النبلاء تجاربه، مثل روبرت ثاوثي وصامونيل تايلور كوليردج. وتبته إلى أن بعض الغازات أفضل من بعضها. فقد كاد يموت إثر تجربة عن أول أكسيد الكاربون.

هاجم بعض السياسيين تجارب دايفي وشجب رئيس الوزراء الإيرلندي الشهير إدmond بروك التجارب على غاز الضحك، لأنها تروج للإلحاد وللبادئ الثورة الفرنسية.

وخلال سنوات قليلة، توصل دايفي إلى تحليل الماء بواسطة التيار الكهربائي، مما أعطاه شهرة تاريخية. وسرعان ما ذاع صيت محاضراته في المعهد الملكي، ووصفت بانها متألقة بالذكاء في توصيل مواضيعها للطلبة، واعتبرت حدثا ثقافيا تقليديا. وفي العام ١٨١٢، خاب أمل معجبيه عندما تزوج من أرملة موسرة، فتوقف عن إلقاء المحاضرات، ليتفرغ للسياحة في أوروبا.

وكمالام لامع، أغراه الترف والشهرة. واهتم بأن ينسب إليه الفضل في عدد من الاكتشافات العلمية البارزة. ويفضل التحليل الكهربائي استطاع أن يعزل عددا من العناصر الكيميائية، للمرة الأولى تاريخيا، بما في ذلك الصوديوم: سابع أكثر المواد شيوعا في الكرة الأرضية، ومثل ذلك خطوة مهمة في فهم العلم لطبيعة الملح.

إن وجود أكثر من نوع من الملح، وملازمة كل منها لنوع مختلف من المهمات، لهما أفكار قديمة. فقد عرف المصريون أن يميزوا بين ملحي كلوريد الصوديوم والنظرون، ولم يفهموا تركيبتهما. ولا توصلوا إلى طريقة لصنع أي منهما. واشتهر الملح الصخري، الذي قد يتألف من نترات الصوديوم أو نترات البوتاسيوم، في الصين القروسطية التي عرفت البارود. وبعد أن تعلم الأوروبيون سر البارود، بدأ أن سوق نترات البوتاسيوم لا حدود لها، ولم يكن معروفا الشيء الكثير عن خواصه.

ومنذ القرن السادس عشر، استعملت النترات لتعليح اللحم، وإعطاء القديد لونا أحمر ليبدو طبيعيا أكثر. وفي بولندا القرن الخامس عشر، حفظت لحوم الطرائد في النترات، من خلال تفرغ أحشاء الحيوانات، ثم دكك تجاوبها بمزيج من الملح والبارود، الذي يتألف من نترات البوتاسيوم. واقتضى الأمر قرونا من الاستعمال قبل أن تعرف الطريقة التي تكسر بها بكتيريا اللحوم نترات البوتاسيوم

وصفة عار الصوديوم

وقريبه الرخيص نترات الصوديوم، الذي يسمى غالبا الملح الصخري التشيلياني. ويتحول النترات إلى ملح حمض النترت، الذي يتفاعل مع بروتين اللحم، فيعطي لونا زهريا. ويولد التفاعل عينه مادة تعرف باسم نيتروزامين، التي قد تسبب السرطان. وتحدد القوانين حالها كمية النترات، التي يصر الصناع على استعمالها لإعطاء القديد لونا أحمر، بحيث تصبح خطورتها ضمن حدود مقبولة.

وعلى امتداد قرون طويلة، أمكن تمييز أنواع من الملح بواسطة طعمها. فقد حاز ملح «بحيرة الملح الكبرى» طعما جيدا بسبب ارتفاع تركيز صوديوم البوتاسيوم فيه. ووصف ملح البحر الميت بأنه ذو طعم «مر مقيء» بسبب توافر مادة كلوريد الماغنيزيوم فيه. وبفضل ممارسة متطاوله، شاع أن النقيع يصبح جاهزا لإعطاء الملح عندما يصبح مشبعا بقوة. إذ يؤدي التبخير إلى ارتفاع سبة الملح فيه من ٢٠.٥ إلى ٢ في المائة، وهي نسبة ملوحة ماء البحر، لتصل إلى ٢٦ في المائة. واكتشف تدريجا أن تبلور كلوريد الصوديوم، الملح الرئيسي، يعقبه تبلور أنواع أخرى من الملح، وينسب تركيز قد تكون أكثر ارتفاعا.

وكتب د. توماس راستيل، من دروات ويش الإنجليزية، التي عرفت باستخراج الملح:

إلى جانب الملح الأبيض الذي اشرنا إليه، يوجد صنف آخر يسمى الملح الطيني، ويلتصق ببقعان البرك، وينقب بمهول معدني بعد أن يكشط الملح الأبيض. إنه أقوى ملح عرفته. ويستعمل غالبا في تلميح قديد الخنزير والسنة الثيران. ويحفظ للقديد لونا أحمر، ويجعل اللحم المدخن صلبا.

استعملت كلمة كيمياء للمرة الأولى في القرن السابع عشر. ولم تعتبر علما مستقلا إلا في نهاية ذلك القرن. ومن إنجازات الكيمائيين الأوائل، توصلهم إلى معرفة أنواع الملح التي تترسب عند تبخر النقيع. وعلى رغم ذلك لم يعرف سوى قلة من الناس في القرن السابع عشر ماهية الملح.

في العام ١٦٢٦، ظهر كتاب من تأليف برنارد باليسمي، وحمل عنوانا عاما، «يستطيع كل رجل في فرنسا أن ينمي ويضاعف ممتلكاته وثروته». وورد فيه أن «السكر ملح». وجعل باليسمي في قائمة «أنواع الملح المختلفة»، «ملح الغنق، الذي يعطي نكهته للنيبذ». ولم يكن مدهشا أن يستنتج استحالة حصر أنواع الملح كلها. وفي كتاب جون أفلين عن أنواع السلطة (١٦٩٩)، أورد أن «سكر يشار إليه أحيانا باسم «الملح الهندي».

تاريخ الملح في العالم

من الواضح أن تعريف الملح، حينها، لم يزد على كونه مادة ببلورات بيض. وشرع الأمر في التغير في مطلع القرن الثامن عشر، عندما استخرج الكيماوي الألماني جوهان رودلف غلوبيير، ملحاً من نقيع ينبوع في شيننا. وسماه سال ميرابيل. كان ذلك ملحاً من هايدرات كلوريد الصوديوم. ولم يستطع غلوبيير حينها، أن يعطيه تلك التسمية، لأن دايفي لم يكن قد اكتشف الصوديوم. وباع غلوبيير اكتشافه على أنه دواء، بحيث إن الاستحمام في مائه يعطي منافع صحية جمة. وطار صيته، بحيث إنه يعرف إلى اليوم باسم ملح غلوبيير. ويستعمل في التعدين وصناعة النسيج وغيرهما أكثر مما يستخدم بوصفه ملح الحمام.

أبقى غلوبيير وصفته سرا، ليضمن استثمارها مالياً. وبعد أن كون ثروة، تصرف كعالم، وكشف أن مزج حمض الكبريت مع الملح العادي، يولد حمض الهيدروكلوريد، وهي عملية معروفة منذ قرون طويلة. وبيّن ما رُمي دائماً، بعد إتمام تلك العملية، كان... ملح غلوبيير.

في فترة لاحقة من القرن نفسه، درس نيهيميا غرو خواص ينبوع ماء عرف بمزياه الصحية في إيسوم بمقاطعة سوراى الإنجليزية. والمعلوم أن غرو أول إنسان شهد ووفق ممارسة النبات للجنس. وقد توصل أيضاً إلى عزل ملح من ذلك ينبوع، سلفات الماغنيزيوم، الذي عرف منذئذ باسم ملح إيسوم. ويستعمل هذا الملح حالياً كدواء، وفي صناعة النسيج والمفرقات والكبريت، وفي صنع مركبات تقاوم النار.

ولم يكشف نيهيميا غرو سر ملحه، واقتضى الأمر سنوات من جهود الكيماوي غاسبار نيومان، حتى توصل في العام ١٧١٥ لاكتشاف أنه يمكن صنع ملح إيسوم بوضع حمض الكبريت في محلول كبريتي.

ويأتي ذلك المحلول الكبريتي من الماء الأحمر القاني اللون، الذي يتلث بعد إزالة الملح من النقيع. وهي القرن الثامن عشر، اكتشف كيماوي لندني، اسمه جون براون، أن ملح إيسوم يمكن استخراجه من ذلك الماء، بالظلي، ومن دون استعمال حمض الكبريت. ووجد براون أيضاً ملحاً آخر في ذلك المحلول. وأدت دراسة ذلك الملح الثالث، الذي عرف لاحقاً باسم كلوريد الماغنيزيوم، إلى إطلاق سلسلة من الاكتشافات، بضمنها إعلان دايفي في العام ١٨٠٨ أنه اكتشف مادة جديدة اسمها ماغنيزيوم. وفي العام ١٨٢٨، توصل أنطوان بوسي لعزل كميات مهمة من ذلك المعدن. وبذا ولدت صناعة جديدة، إذ استعمل الماغنيزيوم، منذئذ، في صنع تآكل الحديد، وفي صنع المتفجرات، ومصاييح الإضاءة، والمعادن الخفيفة.

وسمة عار الصوديوم

وفي أثناء عمل نيومان في القرن الثامن عشر على محلوله الكبريتي، دُعي ذلك السائل بيترن. وغالبا ما رماء صناع الملح ككفايات، أو أطعموه للحيوانات، أو حتى أعطوه للفقراء كمصدر للملح الرخيص. ووجد الهولنديون أنه يساعد في تنظيف النوافذ. وعلى رغم نداءات العلماء، استمر عمال ورش الملح في رمي البيترن.

وفي العام ١٧٩٢، استخرج بيكرونات الصوديوم، الصودا، من المحلول الكبريتي. ومنذ أقدم الأزمنة، استعملت الصودا الطبيعية في صناعات مثل الزجاج. واستتبذ النظرون من الصودا. والحال أن دايفي أطلق اسم الصوديوم على المادة التي اكتشفها، اشتقاقا من الصودا، لأنها أحد أكثر المركبات احتواء على تلك المادة. وأطلقت الصودا الاصطناعية عددا من الصناعات. وتتمتع مادتا كاريونات هيدروجين الصوديوم وبيكرونات الصودا، في الأطعمة وصناعة النسيج والحرير الاصطناعي.

وفي زمن الحرب الأهلية الأمريكية، شاع استعمال الصودا الاصطناعية، وصارت ينابيع الصودا معروفة في أمريكا. وأعطت مجلة نسائية أمريكية شعبية وصفة لصنع أشربة غازية من الصودا.

ضمي في وعاء ليمونا، زبيب، توت، اناناسا أو أي شراب آخر كفضيل بأن يعطى طعما حامضا قويا. اضيفي ماء مثلجا جدا، ليتمكن الوعاء إلى نصفه. اضيفي نصف ملعقة من بيكرونات الصودا (بعد الحصول عليه من بائع ادوية). حركيه بملعقة، فيزيد للتمو. ويجب شربه في أثناء فوائده. إن الاحتفاظ بيكرونات الصودا والشراب في المنزل، وبمزجهما بالماء المثلج، يمكنك تقديم شراب منعش في أي وقت. وسيشبه ما تشتريه من المكافين، وبتكلفة أقل.

(دليل غويدي للسيدات، ١٨٦٠).

ولقرون عديدة، ثار التباس كبير بين البوتاش والصودا. وقد اشتق اسم البوتاش من عملية لصنع كلوريد البوتاسيوم، عبر غلي الماء ورماد الأخشاب في أوان فخارية. ومثل حال الصودا، استعمل البوتاش في صناعات كثيرة قبل أن تفهم مزاياه الكيميائية بوقت طويل. واستعمل، مثلا، في صنع الصابون والزجاج. وقبل تصنيع كاريونات الصوديوم على هيئة صودا في أعمال الخبز، استعمل البوتاش للغرض عينه. ويعتبر كتاب إميليا سيمسون عن الطهو، أول كتاب أمريكي من نوعه، ليس لأنه نشر بعد الثورة، بل لأنه كتب من أمريكية وجهته إلى الأمريكيين. واستعملت سيمسون كميات وافرة لصنع كعك كبير الحجم. ففي

تاريخ الملح في العالم

وصفة «كعكة»، يجب إحضار تسعة كيلوغرامات من الطحين، ستة كيلوغرامات سكر، أربعة كيلوغرامات ونصف الكيلوغرام زبدة وأربع وعشرين بيضة. وتضمن الكثير من وصفاتها استعمال «لؤلؤ الرماد»، أي البوتاش، كمنصر لنفخ الكعكة.

كعكة الصل

اثنان ونصف كيلو طحين، كيلو صل، نصف كيلو سكر، ستون غراما من الفرفة، ثلاثون غراما من الزنجبيل، لشرة ليمونة صغيرة، ملحقتا شاي من لؤلؤ الرماد و ٦ بيضات. اذيني لؤلؤ الرماد في الحليب. ضمي المكونات كلها وامزجها. رطبها بالحليب عند الضرورة. اخبزها لعشرين دقيقة.
(إميليا سيمسون، المطبخ الأمريكي، ١٧٩٦).

في العام ١٨٠٧، بعد قرون من استخدام البوتاش صناعيا، وصل دايفي قطبي بطارية إلى قطعة من البوتاش. وتراكت مادة عند القطب المسالب. ويحسب ابن عمه إدموند، شرع دايفي في الرقص عبر الفرفة جذلا. فقد أدرك أنه استطاع عزل عنصر آخر. وسمى تلك المادة بوتاسيوم، اشتقاقا من البوتاش. في آخر القرن الثامن عشر، كان تحويل لون الأقمشة إلى الأبيض يجري بنقعها في زبدة الحليب، ثم فردها على الأرض، وتعريضها للشمس لأسابيع عدة. واستلزمت تلك المساحات، التي عرفت باسم حقول التبييض، شراء أراض واسعة. وقد شهد القرن التاسع عشر الثورة الصناعية. وظهرت حاجة هائلة إلى الصابون والتبييض. لقد سودت الصناعة مدنا كثيرة. وصارت السماء، وكذلك الملابس، مغطاة بالسخام. وبات من الصعب إيجاد أراض لحقول التبييض في تلك المناطق الحضرية.

وهي العام ١٧٧٤، برز كيميائي آخر، تتلمذ على نفسه أيضا، دُعي كارل ويلهام شيل. وقبل ١٢ سنة من اكتشافه الأوكسجين، وصف مادة سُميت لاحقا كلورين. ولاحظ أنها تمتلك القدرة على التبييض. وقد كان من أوائل من درس دور حمض اللكتيك (حمض اللبن) في عملية التخمر.

وبعد عشر سنوات من ملاحظة شيل للكلورين، ظهر كيميائي فرنسي اسمه كلود-لويس بيرثوليه. وفي العام ١٧٨٦، قدم تطبيقا عمليا عن استخدام تلك المادة عندها. وبين أن امتصاص البوتاش للكلورين يولد سائلا مبيضا. وهكذا ولدت صناعة أخرى، بالاستناد إلى الملح. وبعد ذلك بأقل من سنة، صار التبييض الصناعي فعالية أساسية في صناعة النسيج البريطانية.

وصمة عار الصوديوم

في العام ١٨١٠، عزل دايفي غاز الكلورين. وبرهن على أنه مادة مستقلة. وأطلق على ذلك الغاز الأخضر لفضة الكلورين، التي استخدمها الإغريق في الإشارة إلى اللون الأخضر المائل للأصفر.

صارت مادة الكلورين صناعة كبرى. واستعملت في تبييض الأقمشة، ومعالجة الكساء ومياه المجاري. ودخلت في صنع البلاستيك والمطاط الاصطناعي. واستعملت كأساس لصنع عدد من الأسلحة. وفي العام ١٩١٤، اندلعت الحرب العالمية الأولى. ووضع غاز الكلورين في قتال يدوية. وفي مراحل لاحقة من تلك الحرب، ملئت قنابل المدفعية بغاز كلوريد الكاربونيل. وأثبت فعاليته. والمعلوم أن غاز الخردل، وذلك اسمه الشائع، تسبب بأكثر من ٨٠٠ ألف إصابة.

بدأ المستثمرون والعلماء في فهم أن «الملح» يمثل مجموعة محددة من المواد التي غالباً ما توجد معاً. وياتوا يطلقون عليها اسم «الملح العادي». وأثبتت أنها مجموعة هيمه. ففي العام ١٧٤٤، كتب غليوم فرانسوا رويل، عضو الأكاديمية الملكية الفرنسية للعلوم، تعريفاً للملح، وتكرس مننثذ. وأوضح أن الملح مادة تتجم من التفاعل بين مادة حمضية وأخرى قاعدية (قلوية). ولدة طويلة، لم تكن خواص الأحماض والقواعد معروفة، على رغم معرفتها كمواد. تملك الأحماض طعماً لاذعاً، إضافة إلى قدرتها على إذابة المعادن، تعطى القواعد انطباعاً بأنها صابونية. ورأى رويل أن الأحماض والقواعد يميل بعضها إلى بعض، لأن الطبيعة تسعى للتكامل، ولأن اتحاد هاتين اللادتين يجعل كلا منهما أكثر اكتمالا، كحال الزواج الناجح. والحال أن الأحماض تقتش عن الإلكترون الذي ينقصها، فيما تسعى القواعد للتخلص من الإلكترونات الزائدة. وبتحادهما، يصنع مركب متوازن: ملح. وفي الملح العادي، فإن الصوديوم هو القاعدة التي تعطى الإلكترون، فيما يمثل الكلورين الحمض الذي يتلقاه.

إذن، تبين أن الملح يشكل عالماً صغيراً يتجسد فيه أحد أقدم مفاهيم الطبيعة، والنظام في الكون. وبدءاً من إيمان الصينيين بقوتي اليبين واليانغ، ومروراً بمعظم أديان العالم، ووصولاً إلى العلم الحديث وأساسيات الطهو، ساد دائماً اعتقاد بأن قوتين متضادتين تصنعان توازناً، تتلقى إحداهما ما ينقصها مما تطرحه الأخرى كضائض عنها. إن الملح صغير، لكنه شيء كامل.

تركز كثير من الاهتمام الجديد، مثل التجارب الصينية القديمة عن الملح الصخري، على إمداد العسكر بمواد تقدر على نفس الناس والأشياء، بقوة أكبر. وفي القرن التاسع عشر، اكتشف أن كلوريت البوتاسيوم، يولد انفجاراً أكبر من البارود التقليدي (نترات البوتاسيوم). وأن الماغنيسيوم يملك خواص تعجيرية أكثر منهما.

تاريخ الملح في العالم

شكل ذلك العلم ميلادا لصناعات واسعة، بعضها سام للبشر. ففي القرن الثامن عشر، ابتكر الجراح الفرنسي نيكولاس لوبلان بيكربونات الصوديوم، بواسطة مزج حمض الكبريت مع الملح. وخلال تلك العملية الكيميائية، التي عرفت باسم مبتكرها، تتكون أبخرة من كلوريد الهيدروجين، إضافة إلى مادة صلبة هي سلفيد الكالسيوم. وتعطي المادة الأخيرة للكبريت الرائحة المبروهة بشبهها بـ «البيض القاسد». وأضيفت تلك الرائحة إلى الفمام القاتم ونفايات المعادن في المراكز الصناعية. وكانت أبخرة كلوريد الهيدروجين الأسوأ.

إن الغاز النبعث من هذه المصانع له خواص سيئة بحيث إنه يصبح وبالا على كل من يتأثر به. ويمثل هلاكاً للصحة والمكينة. ويندل العشب في الحقول التي تجاورها. وتتوقف الحدائق عن إعطاء الفاكهة والخضراوات. وتحول الكثير من الأشجار القريبة منها إلى عصي ذات رائحة نثنة. وتذوي المواشي والدواجن. وتلوث الأثاث المنزلي. وعندما تصلنا، يتناوب علينا السعال وأوجاع الرأس.

(من جلسات استماع مجلس مدينة نيوكاسل، ٩ يناير ١٨٣٩).

مع تلوث ورش الملح بدخان الفحم، فإنها توسع نطاق منتجاتها، فتصبح أكثر سُمية. وفي ثمانينيات القرن التاسع عشر، التي شهدت نهاية عصر شق الأوتية المائية مع تطور خطوط السكك الحديد، لم يعد الملح مجزياً بالنسبة لولاية نيويورك. وفي المقابل، فإنه استخدم في تصنيع الصودا، الصودا الكاوية، بيكربونات الصودا وغيرها. تحول مركز الملح في سيراكوزا إلى مركز للصناعة الكيماوية. وأنتج ذلك الصناعة مؤهتاً، ولكنه دمر بحيرة أونونداغا بالتلوث. يشكل الكلورين مكوناً أساسياً في بعض أكثر الملوثات الصناعية فتكا، بما في ذلك مركب بايفينيل بولي كلورين، الذي يعرف باسمه المختصر الشائن: بي سي بي PCB.

وفي ١٥ مايو ١٩١٨، أغلق القسم من قناة إري الذي يمر ببلدة سيراكوزا. وبعد خمس سنوات، اشترت المدينة ملكية القناة بمبلغ ٨٠٠ ألف دولار، وطمرتها. فتكون بولفار (إري). وسرعان ما تلاشت صناعة الملح. وفي ثلاثينيات القرن العشرين، أزيلت ورش الملح، وصارعت المدينة لتتظف البحيرة، بحيث تصلح للأنشطة الترفيهية.



19 أسطورة الجيولوجيا

لقد غيرت الكيمياء، إلى الأبد، نظرتنا إلى الملح. والحال أن اكتشافات في مجالات أخرى غيرت جذريا دوره في العالم. وسيبقى الملح مستخدما في إعداد الأطعمة، ولكن هذا الدور تراجع بصورة مستمرة.

جاءت الضرية الأولى من الطاهي الباريسي نيقولاس أثير، الذي يبقى مجهولا بالقياس إلى اكتشافه المهم. ويمتد البعض أن اسمه الأول كان فرانسوا. وقد اشتغل في صنع الحلوى، وآمن بأن حفظ الأطعمة في وعاء زجاجي محكم الإغلاق ثم تسخينها، يحول دون فسادها لأنه يدمر مادة التخمير التي دعاها هيرمنت. وصدقه أسطول نابليون، مما أفقد الملح أحد أوائل مستهلكي السمك المملح. وفي العام ١٨٠٣، أقتع آيبر الأسطول بتجربة ما صنعه من حساء ولحم بقرى وخضراوات، وقد حفظت كلها في أوان زجاجية ثم سخنت وأحكم سدها، وقد سر الأسطول بما ذاقه. وفي تقرير له، أشار إلى أن: «الفاصوليا والبازلاء الخضراء، سواء مع اللحم أو من دونه، كان لهما طعم الخضراوات الطازجة التي أحسن انتقاؤها بعناية».

قبل تسميتها الجيولوجيا، ظهرت باستمرار نقاشات جيولوجية دار أحدها عن أصل الملح: هل توجد طبقة عملاقة من الملح تحت المحيطات تمدها بالملوحة؟ هل انضغاط المياه في أعماق الأرض، يؤدي إلى تحولها ملحة؟...

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

وقد يتحفظ من جرب الخضراوات المحفوظة على هذه الأقوال المضخمة، وأما بالنسبة إلى البحارة الذين غالبا ما يفتقدون الخضراوات في أسفارهم الطويلة، فإن اكتشاف أبيير بدأ عجائبيا، وامتدح غيرمود دولا رينبير، وكان أبرز صحافي أطعمة في فرنسا حينها، ما صنعه أبيير.

وفي العام ١٨٠٩، ذاع صيت كتاب أبيير «فن حفظ أنواع المواد الحيوانية والنباتية كلها» لسنوات عدة، وترجم إلى الإنجليزية. وبعد نشره ببضعة شهور، حصل البريطاني بيتر ديوران على براءة اختراع عن الأطعمة المحفوظة، واعترف بأن أفكاره جاءت من أجنبي، ربما كان أبيير. والحال أن بريطانيًا آخر، هو توماس سادنفتون، توصل إلى طريقة مماثلة لحفظ الأطعمة، في العام ١٨٠٧. وتكمن أهمية ديوران في إشارته إلى إمكان حفظ الأطعمة في أوعية مصنوعة من «التك أو غيره من المعادن»، إضافة إلى الزجاج.

وأدرك برايان دونكين، أحد طليعيي الثورة الصناعية في بريطانيا، الإمكانات الكامنة في استخدام التك لحفظ الأطعمة، ربما بأبعد مما فكر به ديوران نفسه، والحال أن دونكين أسس شركة دارتفورد لصناعة الحديد. وفي العام ١٨٠٥، موّل أول آلة لصنع الورق. وبعد تلقي ديوران لبراءة الاختراع في العام ١٨٠٩، أنشأ دونكين أول شركة بريطانية للأطعمة المحفوظة في علب تك، وسماها شركة دونكين، هال وغامبل، وكان مقرها على نهر التايمز، في لندن. وذاع صيتها عندما ساعدت حملات استكشافية شهيرة، مثل حملة استكشاف القطب الشمالي التي قادها ويليام باري في عشرينيات القرن التاسع عشر.

ومع اقتراب الحروب النابليونية من نهايتها، شرع الأسطول البريطاني في تجربة الأطعمة المعلبة من شركة دونكين، هال وغامبل. وفي البداية، ظهرت الأطعمة المعلبة على قوائم تموين مرضى الأسطول، وفي ثلاثينيات القرن التاسع عشر، صارت جزءا أساسيا من تموينه، ولم تكن فتاحة الملب قد اخترعت بعد، واستعمل البحارة سكاكين خاصة في فتح المعلبات.

في العام ١٨٢٠، شُيد مصنع للتعليب في لا تورييل، المدينة المتخصصة في صيد السردين في مصب نهر غيراند في لو كروازيك، وازدهر المصنع، وتهاوت تدريجا صناعة تملح الأسماك في تلك المنطقة، لأنها لم تستطع

أسطورة الجيولوجيا

منافسة المنتجات المملحة. وبعد فترة، اختفت معظم صناعة تمليح الأسماك في القسم الأطلسي من فرنسا، وسرعان ما وصلت صناعة تمليح الرنكة في الشمال، والأنشوفة في الجنوب.

وفي القرن العشرين، وجه أحد الاختراعات ضربة أكثر إيلاما إلى صناعة تمليح الأسماك، إضافة إلى الأسماك نفسها. ففي القرن التاسع عشر، راودت فكرة استعمال الثلج في حفظ الأسماك، الكثير من الناس. وفي ١٨٠٠، صنع الأمريكي توماس مور صندوقا خشبيا يحتوي لثجا حفظ فيه علبه حديدية فيها كمية من الزبدة، وحمله في رحلة طولها ٤٥ كيلومترا بين مزرعته في ميريلاند والعاصمة الجديدة للبلاد: واشنطن، وأحاط الصندوق من الخارج بقرآء ارنب. وبحسب ما أورده، فإن الزبدة بقيت باردة وصلبة حتى في الصيف، وقد باعها في واشنطن بسعر جيد.

وفي عشرينيات ذلك القرن، حُفِظَت الأسماك في الثلج أحيانا في محاولة للإبقاء على نضارتها. وكثيرا ما تساءل المزارعون الأمريكيون عن إمكان استخدام الثلج بديلا عن الملح. وناقشت سارة جوزيفا هال إمكان «التمليح بالثلج»، واعتبرت هال أكثر نساء الولايات المتحدة تأثيرا، لأنها تولت تحرير مجلة غوديز لايديز بوك بين العامين ١٨٢٧ و١٨٧٧، حيث دأبت على عدم ذكر الحرب الأهلية باعتبار أنها ليست من شؤون المرأة.

لقد مارس مزارعوننا طريقة ممتازة لحفظ اللحم خلال الشتاء، وسموها «التمليح بالثلج». استعملنا مفسلا نظيفا وكبيرا. غطي القمر بنحو سبعة أو عشرة سنتيمترات من الثلج النظيف. ضعي فوقها قطع اللحم، الضلوع، الدواجن وكل ما ترغبين في حفظه. اطمرها تحت طبقة من ٥ - ٧ سنتيمترات من الثلج. احشي الدواجن بالثلج. راعي ألا تترك أي ثغرات غير مغطوة جيدا بالثلج. عندما يمتلئ المفسل، اجعلي آخر طبقة منه لثجا. اضغطيه بقوة. غطيه بإحكام. احفظي المفسل في مكان بارد. كلما كان المكان أكثر برودة، كان أفضل. لن يتجمد اللحم. وما لم تحدث فترة طويلة من الطقس الحار، فإن الثلج لن يذوب. وبذا يبقى اللحم طازجا وشهيا، عندما تستخرجينه للطهو، كأنه ذبح توا.

(سارة جوزيفا هال، ربة البيت المتمكنة، ١٨١٤).

تاريخ الملح في العالم

أُرقت فكرة حفظ الأطعمة بالتلج النيويوركي كلارنس بيردساي، وخشي أن ذوبان الثلج قد يعطي ماء ترتع فيه البكتيريا. وقد سئم من وظيفته المكتبية الرتيبة في نيويورك، فانتقل مع زوجته إليانور وطفلهما، إلى لابرادور، حيث عمل في صناعة الفراء. ولاحظ أن الأسماك التي تصطاد في لابرادور شتاء، تتلج فوراً، فتحتفظ بطعمها طازجا لأسابيع عدة. وقد عرف السكان الأصليون هذه الطريقة جيدا، وسرعان ما حول بيردساي منزله في لابرادور إلى مختبر من نوع غرائبي، فقد ثلج الملقوف على النوافذ، وسبحت الأسماك في مغاطس الحمام. ولاحظ أن رياح لابرادور القاسية تتلج الخضراوات بسرعة بحيث لا تترك للبكتيريا فرصة للتكاثر. وسرعان ما قصد واشنطن، ليعرض تقنيته الجديدة: التثليج السريع. وتسلم بيردساي بلوح من الثلج ومروحة ودلو من الماء المالح، باعتبارها الأشياء اللازمة للتثليج المنزلي، على طريقة شتاء لابرادور. وقد ركب النقيب من كلوريد الكالسيوم، الذي دلت تجاربه على قدرته على حفظ البرودة أكثر من كلوريد الصوديوم.

نجح التبريد السريع، وتبين لبيردساي أن نجاحه يعود إلى سبب يعرفه صناع الملح جيدا: التبلور السريع يعطي بلورات صغيرة، بينما التبلور البطيء يولد بلورات كبيرة. ولذا لا تؤثر البلورات الثلجية الصغيرة على تركيب الأنسجة، مما يبقي الطعام أقرب إلى طبيعته الأصلية.

في العام ١٩٢٥، انتقل بيردساي إلى بلدة غلوكستر في ولاية ماساشوستس، التي كانت مرفأ رئيسيا لصيد سمك القد، وأسس شركة لتجليد الأطعمة البحرية. لقد جاء اكتشاف بيردساي في زمن الهبوط السريع في الطلب على سمك القد المملح، في الولايات المتحدة وبريطانيا. فقد أدى انتشار السمك الحديد ووسائل النقل السريعة إلى وصول السمك طازجا إلى جمهور كبير من المستهلكين. ومع حلول العام ١٩١٠، لم تزد حصة السمك المملح في نيوزانفلاند على الواحد في المائة.

مع حلول العام ١٩٢٨، بيع أكثر من نصف مليون كيلوغرام من الأطعمة المجمدة على طريقة بيردساي، وباع هو نفسه معظمها. وقبل بداية الركود الكبير في العام ١٩٢٩، تمكن من بيع شركته لأحد المستثمرين، وسميت جنرال فودز، على غرار جنرال إلكتريك وجنرال موتورز اللتين اعتبرتا رائدتين في مجالهما. ووصف بيردساي تجربته بكلمات معبرة: «لا اعتبر نفسي شخصا

أسطورة الجيولوجيا

لامعا، بل مجرد إنسان مليء بالحشوية وحس المجازفة، وتوفي عن ستة وتسعين عاما. وقد حاز ٢٥٠ براءة اختراع عن عشرات الأدوات التي تساعد في صنع الأطعمة المجلدة، واختراع لمبة مع عاكس ذاتي وأخرى لها شكل عنق الإوزة... وسيذكر دوما باعتباره مبتكر الأطعمة المجلدة.

لقد وفر التجليد السريع للناس الأسماك طازجة، كما رغبوا فيها دوما، وجعلها في متناول الجميع، حتى قاطني الأماكن القصية عن البحر. وسرعان ما ظهرت سفن صيد تجلد الأسماك فور صيدها، تماما كما ظهرت سابقا نظيراتها التي ملحت الأسماك، وابتاع معظم السمك المملح كماليا، وليس سلعة أساسية.

جلب عصر الهندسة الصناعية ابتكارات جديدة إلى صناعة الملح، التي كانت بطيئة في تطوير نفسها، وأسست ورش على يد الأفراد الذين تمكنوا من التوصل إلى حلول تقنية للمشاكل في استخراج الملح. تحولت بعض تلك الأفكار، على غرار الغاز الطبيعي في سيشوان، إلى تطبيقات قوية وبعيدة المدى، حمل بعضها حلولاً لمشاكل شديدة المحلية، مثل وضع دواليب بأجراس في قنوات الماء الصافي في ورش اللورين، لكي تنبه بطننتها للإسراع في منع اختلاط تلك المياه مع نقيع البرك. وارتكزت أفكار أخرى إلى الجهد العائلي، فمثلا شهد القرن السادس عشر ظهور آلة تسمى غرو، مهمتها رفع النقيع من الخزانات بواسطة سلال مدلاة من طرف رافعة، وقد ثبتت حبال في الطرف الآخر، وعمدت النساء إلى أرجحة الحبال كأنهن يمرجنحن أطفالهن لتحرك أوزانهن السلال في الطرف الثاني.

وثمة مثال آخر عن استخدام العمالة الرخيصة هي العبيد في هذه الحال، تمثل في ابتكار دولاب يديره البشر لضخ النقيع. ففي العصور الوسطى في سالسوماجيوري، استخدم رجال مغلولو الأعناق، ليحركوا بأقدامهم باستمرار العوارض الخشبية في دولاب ضخ. وفي هال، رفع النقيع بواسطة دولاب يديره ١٢ رجلا. وفي العام ١٨٤٠، ضُخ النقيع إلى ٢٨ حوضا بالاستفادة من قوة طواحين الهواء. وفي أيام هدوء الهواء، استعمل ثور كبير لتحريك دولاب بقطر أربعة أمتار ونصف متر ويعرض متر ونصف، لأداء العمل نفسه.

مثل ضخ النقيع إحدى أبرز المشاكل الهندسية التي واجهت صناعات الملح، وشكلت مصدر إلهام لكثير من الابتكارات. فقد اخترع المحرك الأول، المحرك البخاري الذي قاد الثورة الصناعية، في العام ١٧١٢، لكي يضخ تلك المياه.

تاريخ الملح في العالم

وقد صممه الإنجليزي توماس نيوكومين- وتبنى صناع الملح، في بريطانيا والولايات المتحدة، ذلك المحرك والتعديلات التي أدخلت عليه، وشغلوه في معظم الأحيان باستخدام الفحم وقودا. وفي ألمانيا، لم يتوافر من الشمس ما يكفي للتبخير الطبيعي، وكذلك فإن معظم النقيع كان خفيف الملح، مما جعل ثمن الوقود مشكلة مهمة. وفي القرن السابع عشر، أدرك الألمان أن استخراج الملح في سالسوماجيوري يكلف أقل مما في بلادهم، وأرسلوا بعثة إلى بارما، في محاولة للمثور على تقنيات في توفير الطاقة، ووجدوا أن أهالي تلك البلدة قد ركزوا همهم على أسعار الملح وضرائبه، وبقيت محركات البخار غير كفؤة بالنسبة إلى الألمان.

أهم الملح بعض الابتكارات في مجال المواصلات، لعل أبرزها القنوات في شمال ألمانيا، شيشاير والولايات المتحدة. وعمل نظام القنوات في أندرتون بحيث هبطت القوارب البخارية بحمولتها من الملح لمسافة ١٥ مترا من شيشاير إلى مستوى نهر ويفر، بحيث تسير بعدها بيسر إلى مصب نهر ميرسي عند خليج ليضربول. وقد بنيت في العام ١٨٧٥، لتصل قناتا ميرسي وترنت إلى نهر ويفر، وعملت أصلا لكي تخفض القوارب البخارية بواسطة سلسلة من روافع هيدروليكية تعمل بقوة الماء، وأدى تكرار التسرب العرضي للملح إلى تآكل تلك الآلات فاضطرب عمل القناة. وفي القرن العشرين، أضيفت محركات كهربائية إليها.

ولعل أضخم أثر تركته ورش الملح تمثل في تطوير أعمال الحفر. فلفترة طويلة، هيمنت تقنية الحفر بالنقر على الطريقة الصينية، باعتبارها ابتكارا رائدا. واعتمد النقر دوما، من الورش الأولية في شيشوان إلى ورش نهر كاناوا في القرن التاسع عشر، على إزميل ضخم له عمود يطرق عليه بأساليب مختلفة. وفي القرنين السادس عشر والسابع عشر، شرع الأوروبيون في استئصال الحفارة الدوارة، وثبتوا عيادنا معدنية على رأس الإزميل. وباستخدام هذه الطريقة، تمكن الهولنديون من الحفر إلى عمق ٦٦ مترا في العام ١٨٤٠، ليصلوا إلى مصدر للماء النقي في أمستردام.

وفي مطلع القرن التاسع عشر، أثبتت أعمال الحفر نجاعتها في كاناوا، مما شجع أمريكيين عدة على إطلاق مشاريع للحفر العميق في تلك المنطقة، بحثا عن الملح. وفي الولايات المتحدة، أدخل ابتكار على المفصل الذي يربط

أسطورة الجيولوجيا

بين عمودي الحفر والطرُق، بحيث بات يشبه الجرة، والحال أنه صمم كوعاء يدخل فيه عمود الطرُق، وسرعان ما بنى الأوروبيون الابتكار الأمريكي. ولقد استعمل الأسلوب نفسه قبل قرون عدة في الصين، وجهل الأوروبيون هذا الأمر، ففي وقت متزامن مع اكتشاف الجرة الأمريكية، قصد ميشر غربي، اسمه الأب إيمبرت، الصين، ليدرس الآبار القديمة في سيشوان، وسجل أن ألفا منها حضرت إلى أعماق غائرة، حيث حمل النقيع بواسطة دلاء قصب طويل، ولاحظ أيضا أن الصينيين ابتكروا أساليب متطورة لاستخراج عمود الحفر في حال انكساره. وفي الغرب، حينها، لم يتواهر من حل لتلك المشكلة سوى هُجران الآبار.

وفي أواخر القرن السابع عشر، حفر المنقبون عن الفحم أرض شيشاير، ولم يعيشوا إلا على صخور الملح. واثار الأمر العلماء، وليس تجار الملح، فقد برهن الأمر على أن تطوير الحفر قد يساعد يوما ما على إيجاد علم جديد كلياً: الجيولوجيا، أي دراسة الأرض، وسوف يمر نحو قرن ونصف قرن، قبل أن تبدأ إنجلترا في تدريس أول منهاج جامعي عن الجيولوجيا، وقد ألفه همفري دايفي، وليس أي عالم جيولوجيا.

قبل علماء الجيولوجيا، تأمل الفلاسفة الطبيعيون في تركيب الأرض، وافتقرت أفكارهم الأساسية إلى الإثبات. فقبل رحلة كولومبوس بألف وتسعمائة سنة، كتب أرسطو أن الأرض كروية. وفي القرن الحادي عشر، رأى الطبيب الفارسي ابن سينا، الذي وضع نحو ألف مؤلف في الفلسفة والطب، أن الأرض تتكون بتماهب أعمال الفيضان والتآكل والترسب والتحول في الصخور اللينة، عبر حقب تاريخية مديدة. ولربما كان يُذكر كأب لعلم الجيولوجيا، لو فهم كثير من الناس ما تحدث عنه، ولقد اقتضى فهمه من العلماء قروناً طويلة.

وخلال حقبة النهضة، قُدِّمت آراء جديدة عن تكون الأرض من قبل علماء عدة، بمن فيهم ليوناردو دافنشي، وقد أشار دافنشي إلى أن المتحجرات ليست مخلوقات حبسها الشيطان في الصخور، كما كان رائجا، وشدد على أنها تكونت بفعل تحولات في التربة أدت إلى ترسبها في دواخلها. وفي منتصف القرن السادس عشر، كتب الألماني جورج بور، الذي استخدم اسماً مستعاراً هو جورج جيمس أغريكولا، عن أصل الجبال والمعادن والمياه الجوفية. وفي

تاريخ الملح في العالم

مؤلفه «دي ري ميتاليكا»، تحدث عن تقنيات التقيب في المناجم، واستخراج المعادن ومشتقاتها، بما في ذلك الملح، ويعتبر مؤلفه الأكثر حداثة في عصره، وبقي مرجعا لقرون عدة.

وقبل تسميتها الجيولوجيا، ظهرت باستمرار نقاشات جيولوجية دار أحدها عن أصل الملح: هل توجد طبقة عملاقة من الملح تحت المحيطات تمدها بالملوحة؟ هل انضفاط المياه في أعماق الأرض، كما اعتقد البعض، يؤدي إلى تحولها ملحاً؟ وقد زعمت نظرية أخرى أن الملح لا يأتي من المحيط بتاتا، بل تحمله إليه الأنهار من الأرض.

وفي القرن السابع عشر، أصر رينيه ديكارت على أن المياه الحلوة ناعمة وتبخّر بسهولة، وأن بلورات الملح قاسية، لذا فإنها تترسب، وزعم أن ذلك سبب ملوحة البحر. وبحسب تلك النظرية، فإن القسم الناعم من المحيط، أي المياه العذبة، تمتصها ثقوب الأرض لتعاود الظهور على هيئة أنهار وجداول وبحيرات، تمتلئ الأرض بالثقوب وبالشفوق، وتسمح بعض الشروخات في الأرض بمرور مياه البحر بكل مكوناتها، ويؤدي ذلك إلى تكون ينابيع النقيع وآبارها. وأما إذا انتهت الشقوق إلى نقاط لا مخرج منها، فإن مياه البحر التي تجرى فيها، تتوقف ليترسب ملحها على هيئة صخور في باطن الأرض.

وزعمت إحدى النظريات في القرن الثامن عشر، أن المصدر الطبيعي للنقيع المالح هو تشبع الجص الأرضي بماء البحر، مما يجعله يترشح ملحاً. وفي المقابل، ذهب نظرية منافسة للقول إن الجص، وهو مادة معدنية لينة شائعة في أرجاء الأرض، يتحول ملحاً، وبذا فإن المياه بطبيعتها مالحة، ويتمين تالياً أن نقلب السؤال ليصبح: ما الذي يحول الماء المالح عذبا؟

واستنتج روبرت هوك، وهو فيلسوف من القرن السابع عشر ساهم في ظهور كلمة خلية للدلالة على أساس التركيب البيولوجي، أن الملح يأتي من الهواء. واعتقد آخرون أن الملح يأتي من المواد القلوية، لأن القلويات هي مواد قاعدية. وقد تبين لاحقا صحة هذا الأمر، ومزج بعضهم النظريتين السابقتين ليتوصل إلى استنتاج مفاده أن الملح يأتي من مواد قلوية في مياه البحر تتمازج مع ملح الهواء.

أسطورة الجيولوجيا

حاول الألمان فهم ينابيع النقيع التي تحتويها أرضهم: هل تأتي من طبقة صخرية تحتها، كما تبين في شيشاير؟ اقتنع بتلك النظرية المحامي البروسي كريستيان كيفرشتاين. والحال أنه ثقف نفسه كعالم، وأنجز دراسة من سبعة كتب عن الجيولوجيا، وأصر على اعتبار وجود صخور للملح قرب آبار نقيعه مجرد مصادفة. وفي رأيه، أن صخور الملح تأتي من الصخور.

في القرنين التاسع عشر والعشرين، انقسم الجيولوجيون بين أنصار «نبتون» ومحازبي «بلوتو» والمعنى المقصود أن الفريق الأول أصر على أن طبقات الملح كلها ترجع إلى بحر قديم، وقاد هذا الفريق العالم الألماني أبراهام غوتلب وارنر، ورأى خصومهم أن صخور الملح جاءت من تجمد صخرة قديمة كبيرة. لقد رأى أنصار نبتون أن الملح جاء من البحر، واعتقد محازبو بلوتو أنه أتى من البراكين.

وفي العام ١٧٧٥، اتخذ وليام بويلز من جبل كارادونا حجة ضد نظرية مجيء الملح من البحر، إذ يقضي المنطق أن جبلا هائلًا من الصخور الصلبة لا يمثل بعض بقايا المحيط. وأكد آخرون أن هذا الجبل، الذي يقارب البيرينييه حجما، يتشكل بنسبة كبيرة (٧٠ في المائة بحسب إحدى الدراسات) من الملح. ولذا فالأرجح أن تلك الكتلة الصخرية جاءت من تحول صخور أخرى ملحا. وفي النهاية، رفضت نظرية البحر، فقد ثبت أن الفرانثيت واليازلت جاءا من البراكين، هل يعني ذلك أن الملح أيضا أتى من البراكين؟

في القرن التاسع عشر، بات الأوروبيون شغوفين بالتمرف على طبيعة تراكمات الملح في مناطق أخرى من العالم، مثل البحر الميت، وقد سألوا توماس جيفرسون تكرارا عن تركيب الملح في أمريكا، وقد راجت أساطير كثيرة عن تراكيب غامضة لبعض جبال الملح في مقاطعة لويزيانا.

ومع تحسن تقنيات الحفر، اتضح تدريجا أن باطن الأرض يحوي طبقات هائلة من الملح، وتشيع صخوره هناك، ومع نهاية القرن الثامن عشر، اقتنع كثير من الجيولوجيين بأن معظم أوروبا الوسطى تنام فوق طبقة ضخمة من الملح، ولقد كانوا مصيبيين إلى حد كبير. إن طبقات الملح التي تغذي الألزاس واللورين، تمتد تحت ألمانيا لتصل إلى النمسا في مقاطعة سالزكاميرغوت، وتبدأ الطبقة الكثيفة من الملح في باطن شيشاير في شمال إيرلندا، وتسير

تاريخ الملح في العالم

صوب شمال أوروبا. ويمتبر ريف أوندانغا، في نيويورك، جزءا من حقل ملح كبير يمتد تحت أرض منطقة البحيرات الكبرى، مغذيا مناجم الملح في ديترويت، بولاية كليفلاند وفي أونتاريو.

ولم تتفق الآراء بعد بخصوص تكوين طبقات الملح تحت البحار. ومن المتفق عليه عموما، أن جذورها ترجع إلى المحيطات أكثر من البراكين، ولا تفسير حاليا للملحة مياه البحار.

سعى الجيولوجيون، بدافع الفضول والبحث عن الملح، للمثور على قباب الملح، أي مناطق مثل جزيرة أفري، حيث اندفعت طبقات الملح الكبيرة إلى الخارج باثر حركة المسطحات الصخرية العميقة. فشكلت قباب ملح على سطح الأرض. وترجع نظرية قباب الملح إلى توماسي القرنسي الذي قال إن أفري صخرة ملح. وقد قرر أن الملح هناك «يأتي من بركان من ماء ووحل وغاز»، وقد رفض معظم الجيولوجيين هذه النظرية لاحقا.

في العام ١٨٦٧، بحث سي ايه غروسمان بتقرير إلى مكتب المناجم الأمريكي. ومال فيه إلى القول إن ملح أفري يأتي من ينابيع نقيع عميقة، خرجت سوائها فتيما فشكلت طبقة الملح. وبحسب غروسمان، يصعد النقيع من باطن الأرض، متحركا عبر شقوق فيها، ويتحول إلى بلورات قرب السطح. واستطاع بحأثة الملح أن يمشروا على قبابه، بملاحظة الأشكال المميزة لسطح الأرض فوقها، وحضروا تلك المناطق، وعشروا تحتها على نقيع مالح، والحال أنها أعطت ملحا قاتما وملوثا لا قيمة له تجاريا.

في العام ١٩٠١، تجاهل رجلان نصيحة الجيولوجيين، وشرعوا في الحفر عند قبة ملح في تكساس اسمها سيندلتوب. ولقد غير باتتيلو هيفنز وأنطوني لوكاس نظرة العلم إلى تلك القباب. ومنذ ذلك الحين، لم تعد كلمات مثل بئر وأدوات الحفر متصلة بصورة الملح، لقد أطلقت سيندلتوب عصر البترول.

ظهرت الوعود الأولى عن ذلك العصر في العام ١٨٩٥، خارج تيتوسفيل، في ولاية بنسلفانيا. حينها، درس إدوين درايك جميع تقنيات الحفر، وحفر إلى عمق ٢١ مترا، واستخرج نفطا. وأنتج ٢٥ برميلا في اليوم. وصدق كثيرون أن عصر النفط ابتداء في الولايات المتحدة، ولكن الحفريات التالية ومعظمها في المناطق الشرقية، كانت مخيبة.

أسطورة الجيولوجيا

مع حلول العام ١٨٦٦، بعد تجربة تيتوسفيل بسبع سنوات، اكتشف النفط في أونتاريو، كان زمانا مختلفا، لم تنتج كندا الكثير من الملح. وبدل الاهتمام بإمكان العثور على حقول ملح وفيرة، ساد الأمل بتوافر النفط. في غودريتش بأونتاريو، أسس صاموئيل بلات شركة غودريتش بتروليوم، وبدأت عملها في الضفة الشمالية لنهر مايت لاند، وحضر إلى عمق ٢٠٩ أمتار في تربة كلسية قاتمة، ولم يعثر على أثر للنفط. وأراد حملة الأسهم، الذين أمدهم بنحو عشرة آلاف دولار ليبدأ المشروع، ترك العملية كلها. وفي المقابل، منح مجلس المدينة هبة مقدارها ألف دولار لبلات، ووعدت المدينة بمبلغ ٥٠٠ دولار، إذا وصل إلى عمق ثلاثمائة متر. وقبل أن يصل إلى ذلك العمق بأمتار قليلة، ارتطمت الحفارة بصخور من الملح.

وسرعان ما أسست شركة غودريتش للملح، وركبت ٥٢ مرجلا، وصارت حقول الملح في أونتاريو أحد أكبر ورشه في العالم الحديث.

قبل أن يبدأ هيفنز ولوكاس حضرياتها في سبندلتوب، سادت حال من الخيبة تجاه العثور على النفط في الولايات المتحدة، وغيرت سبندلتوب نظرة الجيولوجيين والكيميائيين والمهندسين والاقتصاديين. لقد أظهرت أن بقعة واحدة في إحدى زوايا قبة للملح، يمكنها إنتاج كميات كبيرة من النفط في فترة وجيزة من الزمن. وخلال ٦٥ سنة، أنتجت سبندلتوب ١٤٥ مليون برميل من النفط. وبأثر من سبندلتوب، تصوقت الولايات المتحدة على روسيا، أكبر منتج للنفط في ذلك الوقت.

وبسبب سبندلتوب أيضا، اتخذ الجيولوجيون وجهة جديدة في النظر إلى قباب الملح. ولأن الملح لا يمكن اختراقه، فإن المواد العضوية التي تحتجز فريه تتحلل ببطء، متحولة إلى بترول وغاز. ولهذا السبب، يتوافر البترول والغاز قرب حواشي الملح، لقد عثروا على جواب لسر عمره ألفا سنة في سيشوان. ويعد سبندلتوب، عُثِر على المزيد من النفط في ساحلي تكساس ولويسيانا، عند مناطق مثل سور لايك (١٩٠٢) وهامبل (١٩٠٥) وغوز كريك (١٩٠٨)، وتصدرت الولايات المتحدة تكنولوجيا الحفر التي باتت مطلوبة عالميا، وشرع الجيولوجيون في التفتيش على ما يشبه قباب الملح في العالم لكي يحضروا. وعثر على الكثير منها في الخليج العربي. وفي العام ١٩٠٨، ظهر النفط في فارس، التي تسمى إيران حاليا، في الأماكن التي تحدث هيرودتس عن الملح فيها.

تاريخ الملح في العالم

استمر البحث في أمريكا الشمالية، ولم يصدق سوى نفر قليل مزاعم كولومبوس جوانر، عندما شرع في الحفر للوصول إلى النفط في المنطقة التي سماها «المنحنى المقلوب في أوفرتون». لم يسمع عنها أحد قبلا، ونعلم حاضرا أن النظرية الجيولوجية خاطئة. ولحسن الحظ، فإن أحدا لم يكذبها في ذلك الوقت، لقد ضحكوا عليه كثيرا، واستمر في الحفر، وعثر على أكبر حقل نפט في أمريكا الشمالية: حقل تكساس الشرقي.

وفي زمن ما قبل الشركات العملاقة، تمتع رجال النفط بالسخرية من الجيولوجيين، وأشاروا دوما إلى أن أكبر ثلاثة حقول نפט في تاريخ النفط الأمريكي، حفرت ليس وفق النصيحة الجيولوجية، وتلك الثلاثة هي: تيتوسفيل وسبندلتوب وحقل تكساس الشرقي.

وكما توقع براونريغ في منتصف القرن الثامن عشر، فإن «الفنون القديمة تتحسن، والفنون الجديدة تخرع يوميا». إن مسار السمي إلى الملح قد تقلب في منعطفات كثيرة ومفاجئة. وخلق عشرات من الصناعات.



التربة التي لا تستقر أبدا

عندما كانت الإمبراطورية البريطانية هي أوجها، كان «ملح ليفربول» هو ملح الإمبراطورية. وسلعة تدل على الثراء في العالم بأسره. وكما في كاردونا وهالليان وفيليسزسكا، اعتبرت زيارة مناجم الملح في شيشاير مجاملة راقية للأرستقراطيين. وحُمِلَ الزوار إلى أعماق المناجم في براميل النقيع الضخمة. وأضيئت البراميل بالشموع، في أثناء رحلة هبوطها في فتحة الحفر الضيقة. واستقبلوا بكلمة أهلا وسهلا، التي يقولها عمال حملوا الشمع بأيديهم في ردهة الملح. وبحسب روايات شائعة محليا، فقد زار قيصر روسيا إنجلترا، وتناول طعام العشاء في باطن أرض شيشاير، محاطا بـ «اضواء آلاف الشموع».

وأعطت الأقتية التي تصل إلى مرفأ ليفربول لشيشاير منفذا إلى السوق العالمية، واستخدم الملح كحمولة موازية على متن السفن التي قصدت أميركا لاستيراد القطن وغيره مما يلزم الصناعة البريطانية، وتورط مرفأ ليفربول أيضا في تجارة الرقيق. واحتاجت السفن

• يعمل البعض إلى التفكير في بريطانيا باعتبارها بلدا غريب الأطوار. فهي تتمسك بالتقاليد القديمة، والحال أنها أيضا أرض المستثمرين الذين صنعوا العصر الصناعي.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

المسافرة نحو أفريقيا الغربية إلى حمولة تجارية رائجة. لقد اشتهرت نيجيريا ملح شيشاير حتى سنة ١٩٦٨، حين انهار اقتصادها تحت وطأة الحرب الأهلية في إقليم بيافرا.

في العام ١٨٩٠، إضافة إلى السوق الخارجية المربحة، أعطت شيشاير ٩٠ في المائة من إجمالي الملح في بريطانيا. وفي شيشاير، استطاع أي كان الوصول إلى الثروة بشراء أو تاجير قطعة أرض صغيرة قرب أي «ويش» (ورشة استخراج الملح). وكذلك كل من لديه مال يكفي لحفر ثقب في الأرض، وشراء أوعية نحاسية مسطحة يضمها على أفران توقد بالفحم. ولأن المداخن لم ترفع كفاية لتبديد الدخان والسخام، فقد عاش العمال والناس بين غيوم سود حارة. وفي ثمانينيات القرن التاسع عشر وصفت إحدى الصحف ذلك الوضع بالـ «الدخان والجمر المخبث في ويندسفور المرهقة». وفي العام ١٨٧٨ سجلت بعثة ملكية أن تلوث الدخان يخنق المزروعات المحلية.

عُرِّمَ صناع الملح بسبب التلوث، لكنهم لم يغيروا طريقة عملهم. وأبلغ منتج للملح هيئة تحقيق أنه يفضل أن يدفع الغرامات حتى النهاية، على أن ينقل أعماله من شيشاير. لم يوفر الملح حياة سهلة، فقد تعيّن استئجار أوعية الغلي النحاسية. وعمل الزوج والزوجة والأولاد على مدار الساعة، في نوبات متتابة، لكي يؤمنوا الحصول على أقصى ربح ممكن. وفرض على الأطفال العمل أمام أوعية الغلي في سن التاسعة. وسعت الزوجات جيئة وإيابا بين بيوتهن والورش، منتقلات من الأعمال المنزلية إلى مشاق الملح. وامتد يوم العمل للعامل المأجور إلى ١٢ ساعة، وغالبا أكثر من ذلك. ودفع لبعضهم الأجر بحسب ساعات العمل. وحوسب آخرون بناء على الكمية التي يستخرجونها من الملح.

جاء الإصلاح ببطء. صدر قانون في العام ١٨٦٧ يحظر على النساء والأولاد العمل بين الساعة السادسة مساءً والسادسة من صباح اليوم التالي. وشرع مشرفو المصانع بالاحتجاج على ظروف عمل المرأة. ووصفوه بالمتنك جسديا. وتفجرت الفضايح العامة حين كشف المشرفون عن ظروف العمل في أماكن غلي النقيع، حيث الرجال والنساء والأطفال معا، فيما الرجال عراة حتى الحزام، والنساء من دون ملابس خارجية لا تسترهن سوى ملابسهن الداخلية وأردية خفيفة قصيرة.

التربة التي لا تستقر أبدا

أدى تحقيق في العام ١٨٧٦ إلى طلب منع الفتيات، دون سن الثامنة عشرة، من العمل في ورش الملح. وناقش مفتش اسمه روبرت بايكر ضرورة تقصير يوم العمل للرجال. وأمام هيئة تفتيش، وقف ليعلم «إن الرجال لا يرون السرير، إلا لهلة السبت».

لقرون عدة، ظلت نانت ويش تنصدر إنتاج الملح في ورش شيشاير. وفي مطلع القرن العشرين، اكتشف الجيولوجيون أن أكثف طبقات للملح هي تلك التي تمتد تحت نورث ويش ووينسفورد، وأعلنوا أن سماكة صخور الملح فيها تصل إلى ٥٥ مترا، وبعد أدنى لا يقل عن ١٥ مترا، وتكرر ظهور الحفر الناجمة من انخساف الأرض. وبعد أن كانت أحداثا متفرقة في القرن الثامن عشر، باتت ظاهرة منتظمة في أواخر القرن التاسع عشر، نجت نانت ويش نسبيا، ونالت وبنسفورد ونورث ويش الكثير منها. وفي كل عام تظهر حفر انخسافية جديدة في المراعي والحقول. ولقد انهارت بلدات بأكملها أحيانا، وتجمعت مياه الأمطار في تلك الحفر، مما جعلها بحيرات صغيرة. في ختام ذلك القرن، ظهرت بحيرة بصورة فجائية على مساحة تزيد على ٤٠ كيلومترا مربعا قرب نورث ويش. وأحيانا استفلت ورش الملح تلك الحفر الانخسافية، وألقت فيها بقايا الرماد والكلس، مما زاد التلوث في منطقة تحتق بدخان الفحم.

وحاول مُلاك برك النقيع إلقاء اللوم على مناجم الملح، بالنسبة إلى ظهور الحفر الانخسافية. وأشاروا إلى ظهورها قرب حفر التنقيب المهجورة، والحال أن هذه الحجة كانت تجدي لو ظهرت في بداية زمن التنقيب في تلك المناجم. ففي أواخر القرن التاسع عشر، صار من الواضح عدم وجود علاقة بين الحفر الانخسافية وحفر مناجم الملح، وتكاثرت حوادث الانخساف بأكثر من أعداد حفر التنقيب المهجورة.

وفي المقابل، بدت العلاقة مباشرة بين زيادة إنتاج النقيع وحوادث الانخساف. وشرعت في تهديد سلامة السكك الحديدية، بل وحتى الجمور. وفي نورث ويش ووينسفورد، انهارت مبان ومنازل بفعل ضعف الأرض تحتها. وفي العام ١٨٨٠، دمر أو خرب ٤٠٠ منزل في نورث ويش وحدها، وفي وينسفورد باتت الكنيسة الجديدة مهددة بالانهيار. وتكاثرت حوادث تكسر أنابيب المياه والمجاري وخطوط الغاز. واستنزفت إصلاحها ميزانية البلدية. وتعرضت الدكاكين، الواحد تلو الآخر، للتصدع.

تاريخ الملح في العالم

وصف مسافر عبر نورث ويش تلك البلدة بالكلمات التالية:

تعتبر وديان صغيرة الطرقات، وتجاور المنازل التي بات الكثير منها مائلا. وينتني بعضها فوق الشوارع بمسافة تزيد على ستين سنتيمترا. وتتكئ بيوت أخرى على ما يجاورها. وتميل المداخل فتصبح خطيرة. وترفض الأبواب والنوافذ أن تفتح أو تغلق بطريقة صحيحة. تحطم الكثير من إطارات النوافذ وتكسرت الواحها. وظهرت شقوق في جدران المنازل، يصل عرض بعضها إلى عشرة سنتيمترات. وانهارت جسور الحجر الرئيسية التي تسلك ببعض الأهواص فوق الأبواب والممرات، مما يهدد بانهايار تلك الأهواص. ولجأ البعض إلى وضع بعض الدعائم لتثبيتها مؤقتا. ولا تبدو دواخل البيوت الهبل حالا. فقد تشققت الأسقف. وسقطت الأفرانيز. وتجمعت أوراق الجدران. واستحصت بمض الأبواب على الفتح من دون تغيير مفاصلها. ويرتد بعضها الآخر إلى الداخل بدل أن يضل.

(تساميرز جورنال، ١٨٧٩).

مع الليل الإنجليزي لوصف الأمور بكلمات ملطفة، شاع وصف هذه الكارثة التمدادية بمصطلح انخساف. وصار الانخساف في شيشاير موضوعا للتكيت في أنحاء بريطانيا، وجذب اهتمام بعض المتدينين، فذهبوا إلى شيشاير لإقامة قدايس للجموع المشدوهة بالانخسافات. وعمد بعض المبشرين للوقوف على حافة تلك الحفر، حيث ترقد بقايا البيوت المبتلعة، والتذكير بما سيكون عليه الجحيم. وأما حقيقة الأمر، فهي أن ورش الملح «شفطت» كميات كبيرة من النقيع، وبسرعة هائلة، من تحت أراضي شيشاير فظهرت مئات حفر الملح، وتناقصت بشدة في ما بينها. ولجأ البعض إلى شفط كميات إضافية من النقيع ورميها في الأتنية لجرد حرمان منافسيه من الاستفادة منها. تميز نقيع شيشاير بشدة تشبعه بالملح، حيث فاقت النسبة خمسا وعشرين في المائة، ويصعب عليه امتصاص المزيد من الملح حتى في أثناء مروره بين صخور الملح، ويؤدي شفطه السريع إلى اندفاع كميات من المياه العذبة لتحل محله. وتمتص هذه السوائل الملح بسرعة، لتصل إلى درجة التشبع العالية. ومع العمل القوي لورش الملح، حلت كميات ضخمة من المياه العذبة محل النقيع الأصلي. وامتصت كميات هائلة من الملح بشرائه. وبذا، أذابت الكثير من صخور الملح وأعمدته، التي كانت تصند التربة فوقها، مما أحدث الانخسافات.

التربة التي لا تصدق أبدا

وحتى في القرن التاسع عشر، حين فُهمت تلك العملية جيدا، لم يكن من الواضح من يتحمل المسؤولية عن حدوثها. إن المنطقة التي تحيط مباشرة بحضر النقيع قد تبقى متماسكة، على رغم أن أعمال شطف النقيع فيها تسبب انهيارات في التربة على بعد كيلومترات منها. وفي المقابل، فإن الحضر القريبة من أماكن الانخساف قد لا تكون السبب في حدوثه.

يمثل تحديد المذنب موضوعا قانونيا أساسيا، خصوصا أن مئات من المتضررين تقدموا بطلبات تمويض. ولأنهم لم يكونوا قادرين على تحديد خصمهم، فإنهم لم يقدروا على المضي في الإجراءات القانونية. هل يمكن أن يرفعوا دعوى ضد صناعة الملح كلها؟ الف المواطنون لجأنا وقدموا عريضة إلى البرلمان تطالب بتعويض المتضررين من الأذى الذي تسببه صناعة الملح، واستند ملاك الأراضي إلى تشريع ثابت يعطي صاحب الأرض حق التصرف بما تحتويه تحتها. ورفعوا شكاوى قضائية بدعوى أن سخور الملح في جوف أراضيهم تضررت بل سرقت. إن ما تحصل عليه ورش الملح من نقيع يذيب سخور الملح تحت أراضيهم التي باتت أيضا عرضة للانخساف.

ورد منتجو الملح بكل الثقة التي ميزت رأسماليي القرن التاسع عشر؛ فقد رأوا أن السكان يحصلون فعليا على تعويضات عبر المداخيل التي تجلبها صناعة الملح لهم، وأنكروا الصلة بين الانخساف وشطف النقيع، وأصرروا على أنها ظواهر طبيعية يمكن أن تستمر حتى لو توقفت الورش، وتفوقت حججهم. وفي العام ١٨٨٠، رفض البرلمان عريضة التمويض.

في العام ١٨٨٧، جمع بعض الممولين ٤ ملايين جنيه إسترليني، اعتمروا تأسيس شركة اسمها «سالت يونيون ليمتد». وضمت قائمة أولئك المؤسسين سبعة أشخاص لم يعملوا سابقا في صناعة الملح، وحاولوا شراء كل ما تنتجه بريطانيا من الملح، لينشئوا أكبر شركة صناعية في البلاد. وحذرت صحيفتنا تايمز و إيكونوميست من أن عملاقا كهذا لن يستطيع احتكار صناعة ترتكز إلى مادة أولية شائعة وآلات بسيطة.

وفي شيشاير، حيث ترسخ تقليد يجعل الأفراد والشركات الصغيرة أساسا لصناعة الملح، غضب كثيرون لرؤية شركة عملاقة تشتري ورش الملح، الواحدة تلو الأخرى، وفي المقابل أحس الكثير من رواد تلك الصناعة بأن شركة «سالت يونيون» ربما مثلت حلا مناسبا في قطاع يشكو من كثرة المشاركين فيه.

تاريخ الملح في العالم

والحال أن التنافس في شطط النقيع كان خطرا يهدد بإغراق الجميع حرفها. وشجعت أسعار الملح المنخفضة خلال ثمانينيات القرن التاسع عشر، الكثيرين على بيع ورشهم.

باع أكثر من ٦٥ في المائة من منتجي الملح ورشهم لشركة «سالت يونيون». لم يكونوا كلهم من شيشاير، بل شملت القائمة منتجين من ستافوردشاير، وركشسترشاير، شمال شرقي إنجلترا وشمال أيرلندا. وأمسكت «سالت يونيون» بنحو ٨٥ في المائة من إنتاج إنجلترا من الملح. وهي المقابل، مالت مجموعة من الخبراء إلى القول إنها اشترت كثيرا من الورش بأسعار تفوق قيمتها الحقيقية. ولم يمنع ذلك الشركة من تحقيق أرباح مرتفعة في سنواتها الأولى. ثم دخلت عصر الانحدار الطويل. ولم تحقق أرباحا بمستوى ما جنته في العام ١٨٩٠، إلا في العام ١٩٢٠.

في العام ١٨٩١، قدمت عريضة تعويض مناطق الملح في شيشاير إلى البرلمان مجددا. ولجأت شركة «سالت يونيون» إلى الحجج التي استخدمها منتجو الملح سابقا: إن التعويضات تصل للناس عبر ما تدره صناعة الملح من فوائد، وإن حفر الانخساف تمثل ظاهرة طبيعية قد تحدث من دون وجود ورش الملح، وهي المقابل أعطت «سالت يونيون» خصومها جهة محددة لتكون في موقع المنذب، وأنفقت روابط المواطنين المحليين أموالا في متابعة تلك العريضة، وأنفقت شركة «سالت يونيون» وحاملو أسهمها مبالغ طائلة للقتال ضدها. وفازت العريضة هذه المرة. وخلال عشر سنوات، تقدمت شركة «سالت يونيون» بشكوى قضائية تطالب بتعويضات عن الانخسافات التي تحدثها الورش المنافسة في ملكياتها.

وعلى المدى الطويل... ساعد «قانون التعويض» شركة «سالت يونيون» نفسها، فقد قضى بإنشاء «هيئة التعويض عن انخسافات النقيع في شيشاير»، وموَّلت من ضرائب فرضت على صناع الملح كافة. وأرهقت تلك الضرائب صغار المنتجين. ولم تؤثر في كبارهم. واعتبر صغار الصناع هيئة النقيع، كما سموها، وتعويضاتها محاولة من عمالقة الصناعة للسيطرة على صغارها.

وسنت هيئة النقيع قوانين جديدة للبناء وفرضتها، على الأبنية الجديدة، شرطا للحصول على تعويضات في حال انهيارها مستقبلا. وقد بنيت المدن المنهارة باتباع أساليب هندسة المنازل التي كانت سائدة أيام حكم أسرة تيدور،

القرية التي لا تصدق أبدا

التي حكمت إنجلترا بين عامي ١٤٨٥ و ١٦٠٣، فمد لوح خشبي كبير تحت كل منزل، يتضمن كلابات يمكن وصلها إلى روافع هيدروليكية قوية، بما يضمن رفعه في حال انخسافه، تشبه تلك الروافع التي يصل عرضها إلى نصف متر، تلك التي استعملت في خفض قوارب الملح البخارية في قناة ميرسي.

يميل البعض إلى التفكير في بريطانيا باعتبارها بلدا غريب الأطوار، فهي تتمسك بالتقاليد القديمة، والحال أنها أيضا أرض المستثمرين الذين صنعوا العصر الصناعي. بنى الصناعيون الإنجليز شركات قوية، مثل «سالت يونيون»، التي مهدت لظهور الشركات المتعددة الجنسيات في عصرنا. وفي شيشاير، ظهر نوعان من الصناعيين مثلما عائلتا تومبسون وستابز.

تملك العائلتان كلتاهما تاريخا طويلا مع الملح في شيشاير. وتشير خارطة من العام ١٧١٠، إلى «حفرة ملح جون ستابز»، على رغم أن العائلة لا تعرف حاليا من كان جون الأول هذا، بعض أفرادها كانوا حالمين، وبنى واحد منهم منشآت ملح في جزيرتي الأتراك وكايكوس. وفي القرن التاسع عشر دخلت عائلة ستابز إلى العصر الصناعي وأرسلت أبنائها ليدرسوا الهندسة في الجامعات.

ولاحقت لجنة العمر الطويل عائلة تومبسون. ولقد أدار أعمال عائلة ستابز مهندسون يافعون من خريجي الجامعات، حيث درسوا التكنولوجيات الجديدة، وفي المقابل تولى إدارة أعمال الملح لعائلة تومبسون، شيوخ جاوزوا الثمانين عمرا، وتناقلوا الصلاحيات أبا عن جد.

امتلك العائلتان ورش ملح قرب بلدة نورث ويش المنخسفة. وحاز بعض أفراد عائلة ستابز ورشا في شيشاير كلها. وقبيل نهاية القرن التاسع عشر، شرعت ورش الملح في الإفلاس الواحدة تلو الأخرى، لأنها لم تقدر على منافسة الشركات الكبرى. وهي سبعينيات القرن نفسه، نسق الأخوة ستابز أعمالهم، ثم باعوا ورشهم كلها لشركة «سالت يونيون» في العام ١٨٨٨، وانضموا إلى هيئتها الإدارية. وفتحوا ورشا جديدة في البلاد كلها. وفي العام ١٩٢٢، اشترى ورش الملح في نيو شيشاير، بالقرب من نورث ويش.

لم تعمل عائلة تومبسون بشكل مختلف كثيرا. ففي العام ١٨٥٦، شرعوا في تأسيس شركة «اللاينس سالت وركس»، عبر بدء أعمال حفر خلف هندق «ريد ليون»، وتمسكوا ببقائهم عائلة مستقلة، ثم باعوا شركة «اللاينس سالت وركس» إلى شركة «سالت يونيون» في العام ١٨٨٨، ثم بدأوا مجددا في أعمال

تاريخ الملح في العالم

الحفر، قرب فندق «ريد ليون». وأسسوا شركة «ليون سالت وركس»، وحينها، ركزت التكنولوجيات الجديدة على إيجاد الملح وجلبه إلى سطح الأرض. وبعد ذلك، يستمر العمل بالأساليب نفسها المستمرة منذ أيام الرومان، فيغلى النقيع ويبخر في مراجل. ولقد تضخم حجم المراجل بحيث صارت أكبر من نظيراتها في العصر الروماني التي لم تزد مساحتها على المتر المربع. صنع آل سامبسون مراجل بطول تسعة أمتار وعرض ستة أمتار. واستعملوا الفحم لتسخين فرن حديدي ضخيم ذي أربعة أبواب. وفي القرن التاسع عشر، كانت الأنايب المصنوعة من تجويف جذوع الأشجار قيد الاستعمال. وما عدا ضخامة المراجل، واستخدام الفحم بدل الأخشاب في وقودها، ظلت عملية استخراج الملح التي وصفها جيورجوس أكريكولا في كتابه دي ري ميتاليكا (1066) على حالها باعتبارها النموذج الأوروبي المعتمد في استخراج الملح على يد مهندس المناجم هربرت هوفر، الذي سيصبح لاحقاً رئيساً للولايات المتحدة، وزوجته لو هنري هوفر.

برع صناع الملح في شيشاير في صنع أنواع عدة من الملح، بما يتناسب مع تنوع زياتتهم وأسواقهم. وانتجوا معظمها عبر التحكم في زمن الغلي. وانتجوا ملح الألبان من خلال الغلي السريع، الذي يعطي بلورات صغيرة تناسب استعمالها مع الزبدة والجبن. واستطاعوا تقليد الملح البحري الكبير البلورات عبر عملية غلي بطيئة أعطت «ملح الأربعة عشر يوماً». وقد شحن إلى غرمسبي ليمستعمل في تمليح سمك القد. أما فوالب الملح الصلبة، التي تسحق لاحقاً، فقد سميت «ملح لاغوس» لأنها شحنت إلى أفريقيا الغربية، وقد اعتادت تلك السوق الأفريقية كيل الملح بالحجم وليس بالوزن، فصنعت له ورش شيشاير ملحا ببلورات كبيرة ولكنه خفيف الوزن.

ومع حلول العام 1905، ذهب جايمس ستابز إلى ميتشيفن ليدرس عن «مرجل تبخير» جديد، وقد ارتكز عمل هذه الآلة على التبخير بالتفريغ الهوائي، لأن خفض الضغط الجوي يخفض درجة الحرارة التي يتحول عندها الماء. لذا يغلى الماء للحصول على البخار الذي يسخن غرفة تسمى غرفة التبخير. ثم ينقل البخار إلى غرفة تبخير ثانية، ولا تصل الحرارة في تلك الغرفة إلى درجة عالية لأن الضغط الجوي فيها منخفض، مما يجعل الماء يغلي بسرعة، ثم ينقل البخار كله إلى غرفة تبخير ثالثة، وتؤدي هذه الطريقة إلى خفض كمية الحرارة اللازمة

التربة التي لا تحتكر أبدا

لتبخير السائل، بحيث تعمل الغرف الثلاث بالوقود المستخدم لتسخين الغرفة الأولى، ومثلت هذه الآلة حلا لأحد أقدم المشاكل في صناعة الملح، تلك التي حلها الصينيون باستخدام الغاز، وهي تكلفة الوقود.

استعملت ورش السكر في ليفربول هذه المراحل البخارية منذ العام ١٨٢٣، وقد أدخلها ويليام هورنيكال، مستعملا حرارة البخار في تكرير السكر، وفي العام ١٨٨٧، أدخل التبخير بالتفريغ الهوائي إلى صناعة الملح. عبر ورشة جوزيف دونكان في سيلفر سبرينغز بولاية نيويورك. ويعتمد عمله على مرجل يقلي النقيع ويحوله بخارا، ثم يضخه إلى خزان تتكون بلورات الملح فيه. وعند وصولها إلى الحجم والوزن المطلوبين، فإنها ترسب وتهوي إلى القعر، إذا كانت البلورات أكبر مما ينبغي، فإنها تبقى في النقيع السائل. وأما البلورات الأصغر من اللزوم، فإنها لا ترسب أبدا. وللمرة الأولى في التاريخ الطويل للملح؛ يصنع ملح من بلورات بحجم متساو.

ينقل البخار من الخزان الأول ليستعمل في تسخين الخزائين الثاني والثالث، وحاليا، يمكن تسخين ٦ أو ٧ خزانات بواسطة البخار الذي يصدر من غلي النقيع في الخزان الأول.

في ثلاثينيات القرن العشرين، استوردت عائلة ستابز أول مرجل للتبخير بالتفريغ الهوائي لتستعمله «نيو شيشاير سالت وركس». ومثلت تلك الآلة بأبراجها الثلاثية وعوارضها القائمة ونحاسها اللامع وآلات القياس فيها، آية في حسن التصميم الهندسي. واستمر آل ستابز في استعمال المراحل الكبيرة القديمة لفترة من الزمن، للحصول على ملح ببلورات كبيرة. ومع الزمن، لم تستطع المراحل القديمة الصمود في وجه الآلات الجديدة. وجددت تلك الآلات في الخمسينيات والتسعينيات من القرن العشرين. واستمر ستابز، إضافة إلى شركة «سالت يونيون»، ضمن الثلاثي الصامد لصناعة الملح البريطاني.

كل من يصنع خبزا يجد نفسه مضطرا للتعامل مع كميات من الملح. فأي ملح يجدر استعماله؟ لنضع جانبا ملح مالدون الشهير الذي صنعته مقاطعة ويسكس في الساحل الشرقي، لأنه أقرب إلى السلعة الكمالية. لا يوجد ملح بحري في إنجلترا أو إسكتلندا، لذا أفضل استعمال ملح صخور شيشاير، الذي يباع بسعر جنينه ونصف لكل لفة كبيرة، وبنجنيهين للكيس، وستة جنيهات لكل نصف كيلو سحبا في أوان بلاستيكية، واعتبر

تاريخ الملح في العالم

الأخير الأفضل. تنتج هذا الملح شركة انجرام تومبسون القديمة في ليفريول، (لنتذكر ملح ليفريول الذي يرد ذكره في كتب الطهو من القرنين الثامن عشر والتاسع عشر)، من ورشها في نورث ويش، وتضعه في عبوات بسيطة. وتبيعه بالجملة بسعر مناسب. فإذا كنت تدفع كثيرا للحصول على صخور الملح أو الـ «بلورات»، فذلك بسبب تدخل الوسطاء الذين يشترونه بكميات كبيرة، ويبيعهونه للجمهور بسعر مرتفع.

(اليزابيث ديفيد، الخبز الإنجليزي والطهو بالخميرة، ١٩٧٧).

على رغم إفلاس الورش المطرد حولهم، استمر آل تومبسون في العمل وفق الطرق القديمة. أرسلوا صخور الملح إلى تلامذة المدارس ليصنعوا منها منحوتات. وهي أعياد الميلاد داب العمال على غمس الأغصان في مراحل النقيع لكي تتكون حولها بلورات الملح. ووصولاً إلى ستينيات القرن العشرين، وظفوا عمالاً ليثبتوا المسامير يدوياً في أثناء عمليات إصلاح المراحل القصديرية، واستعملوا محركات بخارية لضخ النقيع، وفي أواخر تلك الستينيات، دمرت حرب يافرا في نيجيريا، ووضعت حداً لآخر أسواقهم في العالم.

لقد واجهت مسألة الاختيار بين الأساليب الصناعية واليدوية، الكثير من الفنانين، وعند نقطة معينة يصبح الاختيار مستحيلاً. إذا صارت الأعمال غير مجزية، فإنها لا تجذب من الاستثمارات ما يكفي لتجديدها، وقد وصل آل تومبسون إلى هذا المصير... تعلقوا بالأمل لأكثر من عشر سنوات، من دون تحقيق أرباح، وفي العام ١٩٨٦ استسلموا.

تعتبر شيشاير حالياً جزءاً من الريف الإنجليزي الأخضر، وتوشي المراعي بقع صفراء وزهرية حيث الأزهار البرية والحواجز التي تحد كروم العليق، ويسبح الأوز بين أدغال قصب تتكاثر فوق الأهنية غير المستعملة. يصعب تصديق أن هذه السماء، قبل ١٠٠ سنة فقط، كانت سوداء بدخان الفحم، وأن الأفق كان مملوياً بالمدخن، والترية ملوثة بنفايات رماد المراحل الصفصف الأبيض.

يكتب أهالي المنطقة لورش آل تومبسون سائلين عن الملح الذي كان يعبأ في براميل خشب صغيرة، ويجفف ليصبح كتلاً، ويسمونه الملح المتجمع، ويقولون إنه أفضل لطبخ الفاصوليا، ولتلميح اللحم. لكن ذلك الملح لم يعد موجوداً.

القرية التي لا تستقر أبدا

لقد اشترى مجلس قال بوره الملكي الموقع. وأسس فيه جمعية خيرية. تحاول الاستفادة مما تبقى من ورش النضيع بتحويلها متحفا. وتجاهد للحصول على التمويل، لأن الحفر الانخسافية تحيط بها. وتتسلل بقرات كسولة لتجتز في تلك الحفر التي تغطيها الأعشاب والنباتات الدغلية وبعض أنواع الزهور البرية. ومن حين إلى آخر يحصل خسف ما ولو بسيطا. ويعتقد كثيرون أنه سيأتي يوم تخسف فيه ورش نقيع آل تومبسون وتختفي في الأرض.



الملح والروح العظيمة

عاشت الهند في القرن العشرين تحت إدارة استعمارية من النوع الذي رفضه الرئيسان الأمريكيان توماس جيفرسون وجايمس ماديسون. ومثلت استعمارا كان يثير غضب رجل مثل جون ادامز، الذي يعتبر من طليعيي دعاة استقلال أمريكا، أيضا. وقد أثار ذلك الاستعمار غضب أكثرية الهنود. فبالنسبة إلى الإنجليز لم يكن الاقتصاد الهندي سوى وسيلة لإغناء بريطانيا العظمى. وأديرت الصناعة في الهند لفائدة رجال الأعمال الإنجليز في ميد لاند. وأدير الملح الهندي لمصلحة شيشاير.

ومثلت الهند دائما استعمارا تجاريا للإنجليز الذين ما كادت أقدامهم تطأ شبه الجزيرة الآسيوية، حتى وضعوها بيد شركة تجارية خاصة: شركة الهند الشرقية، ذات المسيت الذائع. وأسست تلك الشركة في العام ١٦٠٠، بمرسوم ملكي من إليزابيث الأولى. وتصرفت تلك الشركة، على رغم كونها مشروعاً خاصاً، وكأنها أمة كاملة. فصكّت عملتها الخاصة، وسيرت موظفيها بالطريقة التي ارتأتها مناسبة

في ١٢ مارس ١٩٢٠. خرج ناندي و٧٨ من معاونيه من معتزلهم. واعتزموا بدء مسيرة على الأقدام، للوصول إلى البحر عند داندي، حيث سيواجهون الثقانون البريطانيين. يستخرجون الملح.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

لها، وشكلت جيشها وأسطولها الخاصين، وأعلنت الحرب، وناقشت بنود السلم، مع أمم أخرى، شرط ألا يكونوا مسيحيين. اشترت الشركة أملكها الهندية الأولى في العام ١٦٣٩. ولم تزد على شريط ساحلي ضيق. وفي نهاية القرن عينه، بنت مدينة كالكوتا. وأفضت سلسلة من المعارك بين فرنسا وإنجلترا إلى إعطاء البريطانيين السيطرة على الهند. وحازت شركة الهند الشرقية السيطرة على معظم تلك البلاد.

أنشأت الشركة نظاما بيروقراطيا معقدا، يديره مدنيون يقبضون أجورا مرتفعة. لم يوضع أي هندي في منصب عال، وفي القرن التاسع عشر، حكمت شركة الهند الشرقية أكثر من نصف الهند، وتركت الباقي ليحكمه أمراء محليون كانوا مجرد دمي بيد البريطانيين. وفي العام ١٨٥٧ ثار الهنود، وفي السنة التالية، بعد أن أخمد الجيش البريطاني الثورة، وضع التاج البريطاني بيده معظم الحكومة المحلية، وسحبها من يد شركة الهند الشرقية. قبل أن يصطنع البريطانيون عوائق أمام التجارة، تمتعت الهند بملح وصلها بوفرة، وبأسعار معقولة. وتضم أراضيها مناطق محرومة منه، لكن تمتد بينها حقول ملح طبيعية تتألف من صخوره المضخمة وسواحل بحرية طويلة وبحيرات ملح كبيرة، وحازت تقليدا عريقا في استخراج الملح والاتجار به. وتحتوي ولاية البنجاب على صخور هائلة من نوع فائق النقاء، لكن التقاليد الدينية الهندوسية جعلت الناس لا يثقون بملح الصخور ولا بالذي يستخرج بواسطة غلي النقع. وفضل الهنود دائما الملح الذي يترسب قرب البحر، بفضل عملية التبخير الشمسي، لأسباب دينية وكذلك لأنه متوافر. وعلى الساحل الغربي، قرب ما يعرف اليوم بالحدود مع باكستان، وكذلك على الساحل الشرقي قرب كالكوتا، انتشرت مصبات الأنهر، التي تحوي مستقدمات تبخر الشمس مياهاها، مخلفة طبقات من الملح.

على الساحل الغربي، في غوجرات، صنعت تلك المادة منذ خمسة آلاف سنة على الأقل، في منطقة ران في ولاية كوتش، التي تمتد على مساحة نحو عشرين ألف كيلومتر مربع، ويغطي البحر المستقدمات، وتقيض عليها الأنهار في مواسم المطر في شهري أغسطس وسبتمبر. وفي ديسمبر يشرع الملح في الظهور بمساعدة رياح شتوية جافة تأتي من الشمال.

الملح والروح المعقمة

وعلى الساحل الشرقي تمتد منطقة لإنتاجه تعرف باسم أوريسا، لمسافة تزيد على ٧٠٠ كيلومتر طولاً، وبما يتراوح بين ٢٢ و١٢٢ كيلومتراً عرضاً. وتمتد طبيعياً بالشروط المثالية لإنتاج ملح بحري. وتتمتع سهول الملح، التي تسمى كهالاري، بمديين ربيعيين يشيعان تربتها به عند تبخر المياه. ويعرف النوع الذي ينجم عن التبخر بأشعة الشمس، باسم كارتاش. وينتج نوع ثان، اسمه بانفا، بمزج رمل البحر مع مائه ثم غليه. كان الملح مصدراً متجدداً، مما جعل تلك البقعة من الأرض مثالية لإنتاجه، وعلى حساب كل شيء آخر. وفي أوريسا استطاع حتى أفقر الفلاحين استخراجها في كهالاري، سواء لبيعه أو استعماله.

وغالباً ما عمد صناع الملح إلى تفرغ الحقل أو الكهالاري. من النباتات والعشب والجنور، ولعمق سنتيمترات عدة، ثم يرصونها حول جنبات الحقول كالسدود.

وقد ركبوا صمامات لإدخال ماء البحر خلال المد، فيتشرب الرمل الملح. وفي الربيع يأتي المد الثاني، ويمزج البحر مياهه مع رمال مالحة، مما يعطي نقيعاً كثيفاً يوضع في أوان فخارية طويلة، وترصف مائتان منها فتصبح على هيئة أتون. وجعل صناع الملح للأتون فتحات من الشمال والجنوب، بحيث تسمر الريح الثيران، ويتبخر النقيع، فيما جله عمال متخصصون (مالانجيس) بإضافة المزيد من النقيع إليه. وتستمر العملية إلى أن تمتلئ الأواني الفخارية بالبلورات البيض إلى ثلاثة أرباعها. ثم تجمع في أكوام لتجفؤها الريح، ويفطئها الممالانجيس بالقصب. وتعطي هذه العملية ملح بانفا الأبيض، الذي يعتبره البعض الأفضل هندياً، ومع ذلك فإنه لا يكلف كثيراً.

وتلهفت المقاطعات المجاورة على البانفا، وشحن إليها عبر نهر ماهانادي وفروعه. وجاء التجار إلى أوريسا لشراء الملح، أو لمبادلته مع منتجات مثل القطن والأفيون، والماريجوانا والحبوب، وقد حملتها عربات تجرها الثيران من قلب الهند. تاجر كل بريطاني في البنغال بملح أوريسا، واحتاجوا إلى كميات كبيرة منه لصنع ذخيرة لحروبهم مع فرنسا في القرن الثامن عشر. إن قسماً مهماً من الملح استخدم في صنع البارود جاء من أوريسا.

في معظم الهند، فرضت ضرائب خفيفة على تلك المادة، منذ أقدم العصور. وفي أوريسا، فرض الماراتاوي، الذين حكموا أقاليم كثيرة في الهند قبل الاحتلال البريطاني، ضريبة صغيرة على الملح الذي ينقل تجارياً عبر تلك المقاطعة، ولأن تلك التجارة كانت كثيفة، درت تلك الضريبة المعتدلة أرباحاً

تاريخ الملح في العالم

جيدة، مما جنب فرض ضرائب عالية كان من شأنها ضرب الأسعار التنافسية للملح في أوريسا. وفي مقابل هذا الدخل، رعى الماراتاويون تلك التجارة ورواجها. وتذكر أعمال الماراتاوي تجاه أوريسا بالمثل الصيني: «إن حكم الدولة يشبه طهو سمكة صفيرة، يجب أن تتم أمورها كلها بلمسة خفيفة».

لم يمارس البريطانيون تلك اللمسة الخفيفة في حكم الهند ولا في الطهو، ففي أواخر القرن الثامن عشر ضاعفت شيشاير إنتاجها للملح، وسعت بقوة لكسب أسواق خارجية. واهترض أن الإمبراطورية في إمكانها إيجاد تلك الأسواق، ولم يكن باستطاعة ملح ليفريول منافسة السعر المنخفض لنظيره من أوريسا ولا نوعيته. في العام ١٧٩٠ طلب البريطانيون إذنا لشراء كل ملح أوريسا، ورفض طلبهم من قبل راغوجي بهوتسلا، الحاكم الماراتاوي لأوريسا، الذي أدرك أنهم يحاولون إزاحة ملحها للحفاظ على الأسعار المرتفعة لمنافسه البريطاني، ورد البريطانيون على الرفض بحظر ملح أوريسا في البنغال.

والحال أن ما يفصل أوريسا عن البنغال لم يكن سوى غابة كثيفة تصعب حراستها. وتمثل الأثر الأول للحظر في ظهور عصابات منظمة لتهريب الملح، وسرعان ما أغرقت البنغال بملح أوريسا الرخيص. ولم يتمكن الملح البريطاني من منافسته، وفي العام ١٨٠٢، وبذريعة محاربة عصابات التهريب، احتل الجيش البريطاني أوريسا ثم ضمها إلى البنغال.

في ١ نوفمبر من العام ١٨٠٤، وبواسطة القانون صار ملح أوريسا احتكارا بريطانيا، وحظر بيعه على القطاع الخاص، وأجبر الذين يملكون كميات منه على بيعها للحكومة بسعر محدد، وحُظر نقله وحُصر تموين السفن بالملح اللازم للبحارة في سفرهم الطويل بالتموين البريطاني. وخلال عشر سنوات، أصبح إنتاج الملح محظورا على الجميع سوى الحكومة البريطانية، واعتمدت السلطات على نظام من المخبرين لمنع الاتجار به سرا.

جاءت البوادر الأولى للمقاومة في أوريسا من حكام السواحل (زيمندارات) الذين تحطمت سلطتهم بتدمير صناعة الملح. فقبل الاحتلال البريطاني، كان مالانجيو شمال أوريسا تحت سيطرة الزيمندارات، الذين جنوا أرباحا كبيرة من بيع ما يصنعه المالانجيون من ملح مقابل ضرائب صغيرة. ودفع العمال أجورا كبيرة للزيمندارات لقاء استئجار السهول الساحلية واستخدامها في صنع الملح، ودفع قسم من الإيجار على هيئة إمدادات من الملح لتمد احتياجات بيوت الزيمندارات.

الملح والروح العقيمة

وعلى رغم ذلك، عاش أولئك العمال بصورة أفضل مما آلت إليه أمورهم بعد الاحتكار البريطاني له في العام ١٨٠٤. ودفع البريطانيون أموالا لقاء ما سينتجه المالانجيون من ملح في المستقبل بمد تحكمهم بالأسعار، وأدى الأمر إلى تقافم تدريجي في دين المالانجيين للبريطانيين، واضطر المالانجيون للعمل لدى البريطانيين لتسديد تلك الديون، وياتوا في حكم العبيد لدى إدارة الملح البريطانية، ومات الآلاف منهم سنويا بسبب الأوبئة، وخصوصا الكوليرا.

ومنذ البداية، قاوم الزيمندارات سياسة الملح البريطانية، وحرصوا المالانجيين على عدم التعاون مع البريطانيين، ولجا بعض المالانجيين لصنعه سرا، واعتقل المئات منهم. وفي العام ١٨١٧ اندلعت ثورة هاجم خلالها المالانجيون ورش الملح ومكاتبه، وطاردوا العملاء.

بعد فشل تلك الانتفاضة أوقف السكان المحليون المقاومة العنيفة، وانخرطوا في صنع الملح وبيعه سرا، واستطاعت بعض العائلات إعالة نفسها بهذه الطريقة.

وبالعودة إلى إنجلترا، شاع أمر غضب الهنود من سياسة الملح البريطانية، وورد ذكرها في أحد كتب الطهو:

إن إحدى أكبر المآسي التي يشكو منها الفقير هي حاجته إلى الملح. إن كثيرا من انتفاضات الهنود وتمردهم ترجع إلى سياسة لنيمة وغير عادلة تمارسها احتكارات الملح التي تديرها شركة الهند الشرقية، وعندما يفكرون في مضاعفة ثرواتهم، يرى القابضون على زمام تلك الشركة أن من الأفضل لو أنهم استطاعوا شراء كل الملح، في كل مرافق وسوق.

(ماري إيتون، القاموس العالمي الشامل للطاهي ومديرة المنزل، ١٨٢٢).

وهي مطلع القرن التاسع عشر، أنشأت شركة الهند الشرقية نقاط مراقبة جمركية عبر البنغال، في محاولة لوقف التهريب ولجباية ضرائب الملح الجزية. وفي العام ١٨٢٤ عين جي أتش سميث مفوضا للجمارك، وعرف بحماسته الفائضة، واستمر في منصبه عشرين عاما وعمل على توسيع النظام ليصبح «خط الجمارك» حول البنغال، وفرض ضريبة على انتقال الملح عبر ذلك الخط. وأسقط الضرائب عن مجموعة من السلع الأخرى مثل التبغ، لكي يركز الضباط اهتمامهم على وقف تهريب الملح. وحاز ضباط الجمارك المزيج السيئ المعتمد من الصلاحيات الكبيرة والرواتب المنخفضة، ووهبوا

تاريخ الملح في العالم

بدلات مالية عما يمكن به من ملح مهرب. وأعطوا صلاحيات لحدود لها في البحث والتفتيش والتوقيف. ولم يكن مفاجئاً أن تنتشر في أوساطهم الرشوة وأشكال الفساد الأخرى. وفي أربعينيات القرن التاسع عشر، تزايدت حماسة شركة الهند الشرقية لتدعيم خط البنغال، ومدت سباجا شاتكا بارتفاع ٤ أمتار وبسماكة ٢ أمتار، على طول الجانب الغربي من البنغال، لمنع التهريب. وأمسكت الحكومة بزمم الأمور في الهند بعد «تمرد»، بحسب وصف المصطلح الرسمي في العام ١٨٧٥، وعمدت إلى مد خط الجمارك ليتلوى كالحية بطول نحو خمسة آلاف كيلومتر، عبر الهند: من الهمالايا إلى أوريسا. وتكوّن سباج الفصل من مزيج الصبار والمنط والقصب، وبات عصياً على الاختراق، إلا عبر البوابات التي يحرسها ضباط الجمارك.

في البداية، وبعد إحكام سيطرتهم التامة، حاول البريطانيون إنتاج ملح أوريسا ويبيعه في البنغال، بالسعر الذي يرتأونه. وأخلوا أرض الغابات في المنطقة الساحلية، لكي يوسعوا منطقة إنتاجه. وسرعان ما ثار قلق التجار البريطانيين حيال المنافسة في تلك السوق، وضغطوا على البرلمان ليلخفض إنتاج الملح في أوريسا. وفي العام ١٨٢٦، عُدّت الجمارك المحلية عليه بحيث تساوي الجمارك على الملح المستورد، ولم تعد الحكومة مهتمة بمصدره، ما دامت الضريبة متساوية.

لم يستطع الملح المحلي المنافسة، وتميَّنت عليه مكافحة البيروقراطية المعقدة والمعيقة. لم يرج بالشكل الملائم، ولذا تعيَّن حفظه في مخازن قرب كالكوتا، مما عرضه لخطر الاختلاس، وردت الإدارة الاستعمارية البريطانية بالحد من إنتاجه في أوريسا، وحتى بإغلاق بعض الورش، وادعت أن ملح أوريسا أقل نوعية ومكلف. وفي العام ١٨٤٥، أمرت الحكومة الاستعمارية بخفض الإنتاج السنوي للملح ليصل إلى نصف ماكانه في السنة السابقة.

وكتب إليه إم ميلز المفوض في أوريسا إلى الإدارة الاستعمارية محذراً من أن خفض إنتاج الملح سيحرض فلاحى أوريسا ضد البريطانيين، لأنهم لا يعرفون ممارسة أي نشاط اقتصادي آخر.

وحتى في أحسن أزمانهم، عاش المالانجيون دوماً في قرى قريبة من حقول الملح، وعملت العائلات كلها، رجالاً ونساءً وأطفالاً، في تلك الحقول.

الملح والروح العالمة

انهى البريطانيون باللائمة على المالانجيين بالنسبة إلى ما يفقد منه في اثناء النقل والتخزين، مع العلم أن هؤلاء العمال لا شأن لهم بالنقل ولا بالتخزين. حاول بعض تجار الملح الضغط على الحكومة لدفع المزيد من الأموال لمنتجيه، وردت الأخيرة بخفض ما تدفعه، سعيا وراء تقليص الإنتاج.

تميّن على البريطانيّين الحفاظ على الغابات قرب سهول الملح، باعتبارها مصدرا للوقود الخشبي. وبما أن بعضها أزيل لتوسيع مساحات تلك الحقول، فقد ارتفعت نسبة توافر الأسود والنمور والفهود والديبة فيها. وفي النتيجة، زادت خشية المالانجيين من الغابة، بحيث رفضوا الدخول إليها لقطع الأشجار. وفي خريف ١٨٤٦ وحده، قتلت النمور ٢٢ مالانجيا. وضمت إدارة الملح وتجاره جائزة لكل من يأتي برأس حيوان مفترس، وقد وصفت تلك الجائزة بالكبيرة ماليا، إلا أنها لم تؤد إلى خفض عدد الحيوانات الشرسة.

في العام ١٨٦٣، أعلنت الحكومة البريطانية عزمها على وقف إنتاج الملح محليا. وطلبت من صناعة إنهاء أعمالهم في أسرع وقت ممكن. وأدى توقف تلك الصناعة إلى مجاعة في أوريسا في العام ١٨٦٦، حصدت أرواح الكثير من المالانجيين، نظرا إلى انعدام أي وسيلة أخرى لتدبير عيشهم. وسببت السياسة الحكومية نقصا في الملح في البنغال.

حاول البريطانيون مواجهة تلك الوقائع بإنشاء مصنع لإنتاج ملح الكارتاش. وهدفوا من ذلك إلى توفير تلك المادة للسكان، وكذلك توفير بعض الأعمال لهم. ونجح المسمى إلى حد أن ملح ليفريول لم يمد قادرا على المنافسة هناك، ولذا أغلقت الحكومة المصنع في العام ١٨٩٢. لم يكن مسموحا بالتجاوز على الملح الملكي قط.

بعد إغلاق المصنع، جاع المالانجيون، بينما رقدت مادة عيشهم الرئيسية تحت أقدامهم، في طبقات لامعة تنتظر من يلتقطها. والحال أن القوانين منعت حتى كشط الملح عن سطح التربة، تحت طائلة عقوبات قاسية. ومنع شعب أوريسا من أي نشاط يتصل بالملح، وأرغم الرجال على ترك زوجاتهم وأطفالهم جياعا، ليمملوا في مناطق أخرى من الهند، وعاشوا في ظل تراكم الأجساد تحت شروط صحية بائسة، وصارعوا بشراسة للحصول على أعمال جسدية قاسية لجمع بعض المال وإرساله إلى أسرهم. ومع هجرة المالانجيين من أوريسا، بات كل من فيها جائعا ومحروما من الملح.

تاريخ الملح في العالم

في فبراير ١٨٨٨، عُقد أول تجمع شعبي للاحتجاج على سياسة الملح في أوريسا، ونظمه حزب أوتكال سابها السياسي في كاتاك (مرقا على نهر ماهاندي)، وأشار التجمع إلى أن الهنود مرهقون بضرائب تفوق نظيراتها في بريطانيا بثلاثين مرة. ووصف ضريبة الملح بأنها «عبء جائر ذو طابع إمبريالي»، لأنها فرضت على ملح مستورد بالكامل، وحض الحكومة على رفع ضريبة الدخل، وتوفير الأموال بالتوقف عن استيراد اختصاصيين من الخارج للقيام بأعمال مدنية، ورأى أن ذلك من شأنه تعويض الحكومة عما قد تخسره من وقف ضريبة الملح.

في مطلع القرن العشرين، هوجمت سياسة الملح البريطانية من قبل المشرعين في الأقاليم الهندية. وفي ١٩٢٢، اقترحت الحكومة مضاعفة ضريبة الملح لسد العجز في الميزانية، ورفض المجلس التشريعي الهندي تأييد ذلك الاقتراح. ولم يأبه البريطانيون وأقرت الضريبة بتشريع من اللورد ريدنج، نائب الملك، وفي العام ١٩٢٧ صوت المجلس التشريعي لخفض ضريبة الملح إلى النصف، على رغم تعالي الأصوات بإزالتها كليا ولم تستجب الحكومة البريطانية.

طلب بانديت نيلاكانثا داس، عضو المجلس التشريعي، بعث صناعة الملح في أوريسا، وإزالة ضريبته. وادعت الحكومة أن تلك الضريبة هي الإسهام الوحيد الذي يقدمه الفقراء للدولة، ولم تأخذ الحكومة البريطانية الأمر على محمل الجد. وأكد اللورد وينترتون، الوزير المفاوض في الهند، للحكومة البريطانية أنه لا يوجد سبب للقلق من قضية الملح، ولم يوافقه كل من في إنجلترا. ففي البرلمان حاج السير هنري كريك أن ضريبة الملح تسبب معاناة جدية في الهند، مما يولد اضطرابات مدنية. واقترح البعض أن عائدات ضريبة الملح لا تساوي المخاطر الناجمة عنها. وحذر نواب حزب العمال أن ضريبة الملح قد تؤدي إلى تكرار التجربة الإيرلندية في الهند.

في العام ١٩٢٠، بدت أوريسا على شفا ثورة وشيكة. لذا، وعلى عكس الاعتقاد الشائع حاليا، لم تكن فكرة جديدة أن تركز الثورة على الملح، ولعل الجديد تمثل في أن تلك الفكرة أضحت في عهدة رجل أصيل تماما، اسمه موهاننداس كارامشاندي غاندي.

ولد غاندي في ٢ نوفمبر ١٨٦٩، في بورباندار، وهي بلدة ساحلية وعاصمة لإمارة تحمل الاسم نفسه في شبه جزيرة غوجرات. ولم تكن البلدة بعيدة عن ران في ولاية كوتش، ولذا اختار غاندي هذا القسم من البلاد ليبدأ منه ثورته، وليس أوريسا على الشاطئ المقابل، وردد كثيرا أنه يشعر بالقرب من صناع الملح في غوجرات.

الملح والروح العظيمة

وقد ترعرع في بورباندار، ولم يكن على اتصال مباشر بالمالانجيين. لقد انتمى إلى طبقة الفيسيا، التي تحتل منزلة وسطى بين الحكام والعمال، ويعني اسم غاندي السبمان. ولقد شغل جده وأبوه وعمه منصب رئيس الوزراء لدى أمير بورباندار، ومال حكام تلك الإمارة الصغيرة إلى الشفقة على الناس، ومارسوا صلاحياتهم بطريقة عشوائية وخدموا البريطانيين بتذلل، ومازال المنزل الصغير الذي تربي فيه موهانداس شاخصا عند حافة المدينة، يشهد على افتقار رئيس وزراء بورباندار إلى الثروة والجاه. وتزوج موهانداس في سن الثالثة عشرة بطريقة تقليدية، ودام زواجه ٦٢ عاما، واشتهر بإيثاره الميش البسيط وبنكران الذات، ولم يتوصل إلى ذلك بسهولة، وحارب تقلبات الشهوة في الجنس والطعام، وكسر الوصايا الدينية لعائلته بأن أكل اللحم، أملا في أن يجعل ذلك منه ضخما وهويا مثل المفترسين البريطانيين.

كان غاندي رجلا ضامرا، وذا شغف بأشياء خاصة، وصاحب نظريات غريبة في الجنس والأكل والجسد. وعلى رغم تقدمه في السن، فإنه خاض «تجارب» مع يافعات. فقد طلب ممنه أن يرقدن عاريات طوال الليل ليختبر قدرته على الامتناع عن الجنس. واشتهر بحس دعابة غريب، فعندما سئل كيف يفكر في الحضارة الغربية، أجاب: «اعتقد أن تلك ستكون فكرة عظيمة»!

ولم يؤيد غاندي فكرة تفوق الحضارة الشرقية وقال: «من الغباء أن أعتقد أن روكفلر هندي سيكون أفضل من روكفلر أمريكي».

وتأثر بجذوره الهندوسية، إضافة إلى اليانية، التي ظهرت في الهند في القرن السادس قبل الميلاد. تحرم اليانية قتل أي مخلوق، ويكمن كهنتها أفواههم لكي يتأكدوا من عدم قتل أي حشرة قد تدخلها مصادفة. سافر إلى الخارج. ودرس القانون في لندن، وزار باريس، ولدى رؤيته برج إيفل الجديد قال: «اعتقد أنه برهان جيد على أننا جميعا أطفال تقتتهم الأشياء الطريفة».

في جنوب أفريقيا، قاد حركة للمطالبة بالحقوق المدنية للهنود وسجن. وفي زفافه قرأ كتاب العصيان المدني لديفيد ثورو، وأثر فيه الكتاب بقوة. إضافة إلى البوذية واليانية، وشده قول ثورو: «إن الالتزام الوحيد الذي من حقي اتباعه هو أن أفعل دائما ما أفكر أنه الشيء الصحيح».

وقل خصومه من شأنه دائما، ولم يبد ممكنا أن تتعب الملايين رجلا غريب الأطوار. لقد التزم اللاعنف خلال ممارسة العصيان المدني، ولم يَمِل إلى عبارة «المقاومة الصليبية»، ولم يبد أنها على مستوى اللاعنف. وآمن بأن الخصم يجب أن يواجه بحيث لا يحس أنه أهين أو هزم، وقال إنه يسعى إلى «تجريد خصمه من الخطأ»، وبحث عن اسم لحركته وتقبل الاسم الذي اقترحه ابن عمه ماغنلال غاندي عليه: ساداغراها التي تعني الصلابة هي الحق. وغير موهانداس سادا إلى ساتيا، التي تعني «الحقيقة»، وهكذا اختار غاندي أن يقاوم بواسطة ساتياغراها: قوة الحقيقة التي آمن بأنها سترفع شأن طرفي الصراع.

وفي أفعاله كلها أظهر غاندي ثقة داخلية، وبدا متاكدا من عدالة قضيته، وأنها ستنتصر لأنها محقة. وجملته ثقته الداخلية الهادئة رجلا يضح بالمفاجآت المستمرة، فيتخذ دائما قرارات مفاجئة، ويغير من مسار العمل باستمرار. وعند اندلاع الحرب العالمية الأولى، أعلن هذا المسالم المقاوم للاستعمار البريطاني دعمه للمجهود الحربي الإنجليزي، مما أنهل مؤيديه. وفيما أظهر تكرارا إدانته للثورة الصناعية وآلاتها، كشف فجأة عن ولعه بماكينات الخياطة من نوع سنجر، ووصفها بأنها: «أحد الاختراعات القليلة النافعة، بل ثمة رومانسية في الآلة نفسها». وكتب لويس فيشر، كاتب سيرته الذاتية الذي عرفه من قرب: «إن الحوار معه يشبه رحلة استكشاف... إنه يجرؤ على الذهاب إلى أي مكان من دون خريطة».

وقد عاصر هنديا شهيرا آخر: رابندرانات طاغور الحائز جائزة نوبل، كان طاغور طويلا وناحلا ومضوفا، وأطلق على غاندي لقب مهاتما، أي الروح العظيمة، أو، بحسب كلمات ملاغور: «روح عظيمة في إهاب شحاذ».

في ١٨٨٥، أسس حزب المؤتمر الوطني الهندي في بومباي على يد نخبة من مثقفي الطبقة الأرستقراطية، إضافة إلى بعض النبلاء البريطانيين. وفي البداية أيد كثير منهم بقاء الحكم البريطاني. وتدرجاً، صاروا طليعة الحركة المنادية باستقلال الهند. وقد حول غاندي حزب المؤتمر الوطني الهندي وقضية الاستقلال، إلى حركة شعبية. ومثلت ساتياغراها الملح، (حملات الملح)، إحدى الأدوات القوية هي ذلك التحول.

ترجع فكرة ساتياغراها الملح إلى جلسة عقدها المؤتمر الوطني الهندي في لاهور ١٩٢٩، وحينها شكل الملح قضية ملتهبة في كثير من أنحاء البلاد، لكنه لم يكن قضية وطنية. وعلى الرغم من الثورة في أوريسا وأماكن أخرى، فإن

الملح والروح العظيمة

معظم رفاق غاندي لم يكونوا على دراية بقضاياها. ولذا ذهل الكثير من أعضاء حزب المؤتمر الهندي، بمن فيهم بعض المقررين من غاندي، عندما اقترح أن تتركز حركة الاستقلال حول الملح. وبين غاندي أن تلك المادة تعطي مثالا قويا عن سوء الحكم البريطاني في موضوع يلامس حياة كل الشرائح الاجتماعية في الهند، ونبه إلى أن الكل يأكل الملح. وقد فاته الإشارة إلى ابعاده هو بالذات عن الملح، وأنه لم يلامسه طوال ٦ سنوات.

في ٢ مارس ١٩٣٠، كتب غاندي مخاطبا اللورد إيرون، مندوب التاج البريطاني في الهند:

إن لم تكن عارفا بتلك الشرور، فإن رسالتي لن تصل إلى قلبك. ولذا في الثاني عشر من الشهر الجاري، سأبدأ في تجاهل قوانين الملح، وسأبدأ من معتزل مع مجموعة من الماونين. اعتقد أن تلك الضريبة تمثل القس عليه على الفقير. وبما أن حركة الاستقلال مهمة بالنسبة إلى الأفقر في البلاد، لذا سأبدأ من هذا الشر. ومن المجيب لنا استسلمنا لهذا الاحتكار اللئيم لوقت طويل.

وعبر المنوب عن أسفه لقرار غاندي خرق القوانين، وأما المعتزل الذي أشار إليه فيقع في ولاية غوجرات، عبر نهر سابارماتي من مدينة أحمد آباد. كان معتزلاً للناس المؤمنين بالمساتياغراها. وعند وصوله أشار غاندي إلى قرب المكان من سجن أحمد آباد وسرعان ما صحت نبوءته.

كانت اليانية منتشرة في تلك المنطقة، فباتت ملاذا للعشرات التي لم يؤذها أحد، وغصت بالأفاعي. عاش غاندي في معتزل: غرفة ضيقة في سجن. والحال أن العيش في غرفة السجن لم يمثل سوى تغيير طفيف في نمط عيش غاندي، والملح أحيانا إلى أنه فرأ أكثر في تلك الغرفة!

في ١٢ مارس ١٩٣٠، خرج غاندي و٧٨ من معاونيه من معتزلهم، واعتزموا بدء مسيرة على الأقدام، لمسافة ٥٢٠ كيلومترا للوصول إلى البحر عند داندي، حيث سيواجهون القانون البريطاني، ويستخرجون الملح. انضم إلى المسيرة نذر قليل ممن لم يكونوا في المعتزل، وخصوصا اثنين من المسلمين ومسيحيين ورجلين من المنبوذين الذين يحرم الهندوس لمسهم. حرص غاندي على أن تمثل المجموعة الهند كلها، ولم يسمح للنساء بالسير على الأقدام انطلاقا من: «حس بسيط بالقروسية».

تاريخ الملح في العالم

وشرح الأمر بالقول: «لقد اعتزمنا تحمل المعاناة، وربما التعذيب. إذا وضعنا النساء في المقدمة، فلن تتوانى الحكومة عن إيقاع الأذى الذي اعتزمت أصلا على إيقاعه بنا».

ساروا بيظه عبر شوارع مترية، وقطعوا ٢٦ كيلومترا في اليوم، تحت سماء تنز حرارة. وفي المقدمة سار عجوز في الثانية والستين، ضامر الجسم متوكئا على عصا. وقاد غاندي المسيرة بثقة وتصميم، وأنهك البعض، وتقرحت أقدام آخرين، فمولجوا في عربات، وخصص حصان لغاندي، لكنه لم يمتطه أبدا.

انطلقت المسيرة في السادسة والنصف فجرا، كان غاندي يستيقظ قبل ذلك بساعات، ليفزل الملابس ويكتب الخطب والمقالات، وشوهد يكتب الرسائل في ضوء القمر. وتوقف ليتحدث إلى الصلاحيين، الذين تجمعوا بشفف ليروا المهاتما، وطلب منهم الانضمام إليه في كسر احتكار بريطانيا للملح، وحضهم على التزام النظافة، وعلى الإقلاع عن الخمر ومواد الإدمان، وأن يحسنوا معاملة طائفة المنبوذين (بدلا من تجنب لمسهم)، وأن يلبسوا الكادار (الملابس الشعبية التي تفزل في الهند) بدلا عن المنسوجات البريطانية. وفي ستينيات القرن الثامن عشر، قبل الثورة الأميركية، حض جون آدمز الأميركيين على لبس الملابس المنسوجة في بلادهم بدل الملابس البريطانية المستوردة.

وكتب غاندي: «بالنسبة إلي، وصلت الأمور إلى نقطة اللاعودة، سواء كنت وحدي أو رافقتي الألاف». لم يكن وحده، فخلال المسيرة أظهر المسؤولون المحليون تأييدهم له باستقالتهم من مناصبهم، وتقهته الصحف الهندية الناطقة بالإنجليزية. وأوردت صحيفة ستيتسمان في كالكوكتا، أن في إمكانه المضي في غلي مياه البحر إلى الأبد إلى حين اعترافه بالتاج البريطاني. وفي المقابل، أولى الإعلام العالمي اهتماما هائلا لسير المجوز الضئيل الحجم في مواجهة الإمبراطورية البريطانية كلها، وحيث شعوب العالم عناده غير المتوقع. سطرت الصحف تقارير عن تصميمه الصلب وقدرته على الإقناع، واقتح اللورد إيرون مندوب التاج البريطاني، استنادا إلى تقارير مخبريه، بأن غاندي سينهار سريعا. وكتب إلى وزير الدولة المسؤول عن الهند، أن صحة غاندي سيئة، وأنه إذا تابع مسيرته اليومية، فسينتهي إلى الموت الذي «سيمثل حلا سهيدا».

الملح والروح المعالمة

في ٥ أبريل، بعد ٢٥ يوما من المشي، وصل غاندي إلى داندي على البحر، ولم يصحبه إلا ٧٨ من معاونيه، بل آلاف من الناس. لقد صاحبتة نخبة من المثقفين، وفقراء ونساء، بمن فيهن نسوة من أثرياء الأسر في المدن الهندية. وخلال الليل ترأس غاندي صلاة على وقع أمواج بحر العرب، ومع خيوط الفجر الأولى قاد مجموعة إلى البحر للتطهر، ثم خرج وسار برجلين مستدقتين إلى حيث تراكمت قشرة من الملح، تكونت باثر التبخير بأشعة الشمس، ثم انحنى، والتقط قبضة من تلك القشرة، وكسر فانون العطر البريطاني، وصاح أحد الحجاج: «ليحي المخلص».

في الجانب الآخر من الهند، عزم شعب أوريسا على البدء في صنع الملح، حتى قبل وصول غاندي إلى داندي، وصمموا على الاستمرار فيها، سواء أيدتهم بقية البلاد أم لا. وفتحوا معسكرا في كاتاك، حيث تجمع متطوعون من أنحاء أوريسا، وأقسموا على تكريس أنفسهم لمقاومة قوانين الملح، وعقدت اجتماعات دورية لمناقشة طبيعة وأهمية ساتاغاراها الملح. وحظر البريطانيون تلك الاجتماعات، واعتقلوا كل من القى خطبا عامة عن هذه القضية وسجنوهم.

لقد نظم حفل عام لاستخراج الملح في أوريسا، ليتزامن مع وصول غاندي إلى الساحل في ٦ أبريل، ونفخ الناس في أبواق من الصدف، وقذفوا بأوراق الزهور ابتهاجا، وجعلوه يوما للعصيان المدني باللاعنف. ومع سيرهم على الساحل، اعتقل قائدهم غوباباندهو شودري، وواصلت الحشود مسيرها. وفي ١٢ أبريل، الساعة الثامنة والنصف صباحا، وصلوا إلى مقصدهم: بلدة إينشوري، حيث تجمهر الآلاف لمشاهدة كسر قوانين الملح.

لقد انحنوا، والتقطوا قبضات من الملح. وحاول البوليس إرغامهم على إلقاء ما اغترفوا بأيديهم، وانطلق الحشد إلى الساحل، والتقط الجمع ملحا ثم اعتقلتهم الشرطة. دامت تلك الحال أياما، تكررت فيها موجات من صناع الملح، تتبعها موجات من الشرطة، تتبعها موجات أخرى من الصناع، وطلبت الشرطة تعزيزات. وسرعان ما امتلأت السجون. وتدفقت أعداد أخرى من الشرطة والمتظاهرين إلى ساحل إينشوري، واستخدمت الشرطة قنابل صوتية غير مؤذية، لكنها صُممت لتحدث ذعرا، ولم تُجد نفعاً.

تاريخ الملح في العالم

انتشر المحتجون على طول الساحل الهندي، وبينهم عدد كبير من النسوة، وقد نظمن بعض تظاهرات صنع الملح. استخدمت الشرطة الهراوات، وظل المتظاهرون مسالمين. وبعد نهاية التظاهرات، تجمع ٢٠ ألف شخص ليحتفلوا بغروج معتقلي مسيرات الملح من السجن بنثر أوراق الزهور.

بعد أسبوع من وصوله الاحتفالي إلى الساحل، صارت حركة غاندي وطنية شاملة. انتشرت تظاهرات صنع الملح، وللتأكيد على تعليمات غاندي الأخرى، القى المتظاهرون بالخمير أرضاً، وأحرقوا الملابس الأجنبية، وبيع الملح علناً في الشوارع، وردت الشرطة بإطلاق الرصاص. في كراتشي قتل رصاص الشرطة ناشطين من حزب المؤتمر، وفي بومباي طوق مئات من الناس بالحبال وسيقوا إلى السجن، بعد اكتشاف الشرطة أن الملح بات يصنع على أسطح مقار حزب المؤتمر.

شارك الأساتذة والطلاب والفلاحون في صنع الملح، وبدأ أن معظم الهند تشارك فيه. غطت الصحف الغربية الحملة، وتماطف العالم معها، وصارت «قبعات غاندي» البيض موضة في أمريكا، فيما كان المهاتما حاسر الرأس).

وانتقلت حركة الاحتجاج إلى مجموعات أخرى، لم تكن ملتزمة باستخدام قوة الحقيقة، وأغارت إحداها على مخزن للذخيرة في البنغال وقتلت ستة من حراسه. وأرسلت سيارات مصفحة لتمنع التظاهرات في بيشاور شمال غربي البلاد. وهوجمت إحدى تلك السيارات المصفحة، وأشعلت فيها النيران، وأطلقت سيارة ثانية النيران من مدفع رشاش، فقتلت سبعين شخصاً.

أرسل غاندي رسالة إلى اللورد إيرون، يهتج فيها على عنف البوليس. واستلها، كالمادة، بمباراة «الصدى المزيه»، ثم أعلن أنه سينظم مسيرات إلى ورش الملح الحكومية، ليستولي عليها باسم الشعب. وأرسلت وحدات بريطانية إلى قرية قرب داندي، وانقضت على القائد في أثناء نومه تحت شجرة واعتقلته.

حذرت صحيفة مانشستر غارديان الحكومة البريطانية من مغبة اعتقال غاندي. ورأت أنها ستقود إلى إشعال الهند كلها، وعارضت الاعتقال صحيفة الهيرالد، الناطق الرسمي باسم حزب العمال.

الملح والروح المعقدة

وتضجرت الهند غضبا، وجلس غاندي في سجنه ينفذ القطن، وسُجن ١٠٠ ألف محتج، من ضمنهم القادة البارزون كلهم ومعظم القادة المحليين. وأعلنت الحكومة عدم شرعية لجان حزب المؤتمر. واستمرت حركة الملح. حاولت الحكومة التفاوض مع القادة المسجونين، واحتج ونستون تشرشل على مجريات الأمور قائلا: «إن حكومة الهند سجنّت غاندي، ثم وقفت عند باب زنزانته ترجوه مساعدتها على تخطي الصعاب».

في ٥ مارس ١٩٣١، وقع لورد إيرون معاهدة غاندي - إيرون، التي أنهت حملة الملح، وسُمح للهنود القاطنين على السواحل باستخراج الملح لاستعمالهم الخاص، وأطلق سراح القادة المسجونين. واتفق على عقد طاولة مستديرة في لندن لنقاش الإدارة البريطانية في الهند، وأوقف العصيان المدني كله. واعتبرت المعاهدة تسوية واعتبر البعض أن البريطانيين كسبوا معظم النقاط. وفي المقابل، سُرّ غاندي بها، وفكر بأنها المرة الأولى التي تتحدث فيها بريطانيا والهند على قدم المساواة، وليس كسيد وتابع.

اقترح إيرون ختم المعاهدة بحفل لشرب الشاي، فقال غاندي إن شايه سيكون ماء وليمونا وقليل من الملح. لقد خرج غاندي من المواجهة، باعتباره الصوت المعبّر عن الأمال الهندية، وصار حزب المؤتمر الهندي التنظيم الرئيسي في حركة استقلال الهند. في ١٩٤٧ نالت الهند استقلالها، واغتيل غاندي بعدها بخمسة أشهر. كان قاتله هندوسيا فسّر ميل غاندي إلى السلم مع المسلمين على أنه جزء من خطة ترمي إلى تسويدهم على البلاد. وخلفه جواهر لال نهرو، ابن محام أرسقراطي ساهم في تأسيس الحزب الوطني، بوصفه رئيسا للوزراء. وقد سئل نهرو مرة كيف يتذكر غاندي. فقال إنه يفكر به دائما، باعتباره المجوز الحائل المتوكئ على عصا، الذي قاد الجموع إلى ساحل داندي.

قبل الميلاد بنحو ٣٠٠ عام، وقبل وصول البريطانيين بوقت طويل، أرخ كتاب اسمه أرثاماسترا لتاريخ الملح في ظل إمبراطورية هندية كبرى قادها شاندر اغوبتا موريا. وبين أنه صنّع بإشراف موظف رسمي دعي لافنادهيباكسا، في ظل نظام من الأذونات التي مُنحت لقاء رسوم محددة. وبعد نصف قرن من خروج البريطانيين ما زالت صناعة الملح تحت إشراف الحكومة.

تاريخ الملح في العالم

بعد ١٩٤٧ اهتمت الهند المستقلة بصنع ملح يمكن توافره بأسعار معقولة، وتولت إنتاجه في الهند المستقلة تعاونيات صغيرة، سرعان ما فشلت. وتسيطر مجموعة من التجار الأقوياء على تلك الصناعة حاليا، ويفترض بالحكومة أن تهتم بأمر العمال عبر مفضية الملح. وعلى الطرف الثاني من النهر الذي أهل عليه معتزل غاندي في احمد آباد، تقع مفضية في غوجرات. ويدينها العمال بأنها تهتم بأمر التجار أكثر من أمرهم.

وصارت منطقة صحخور الملح في البنجاب تسمى باكمتان. وبات الساحل الغربي، غوجرات وران في ولاية كوتش، المنطقة الأساسية لإنتاج الملح في الهند. أما أوريسا، فلم يبق فيها سوى ٦ ورش. والآن تُنتج ثلاثة أرباع ملح الهند في غوجرات، التي لا تعتبر من أكثر مناطق الهند فقرا. وفي المقابل، تنخفض أجور عمال الملح فيها. إلى حد أن معظمهم يأتي من مناطق يعيش أهلها في فقر مدقع. وفي سبتمبر من كل عام، يصل آلاف العمال المهاجرين إلى غوجرات للعمل، بواقع سبعة أيام في الأسبوع، حتى نهاية موسم الملح في الربيع. ويحصلون على دولار في اليوم. ولا يُسجل معظمهم رسميا، لكي يتفادى تجار الملح دفع مستحقات ضمانهم الاجتماعي، وكذلك يجري الالتفاف على قوانين حظر عمالة الأطفال. وينتمي معظم العمال إلى الطبقات الدنيا من المجتمع، ويعيشون في ديون دائمة لمصلحة منتجي الملح. ويؤدي وهج القشرة البيضاء من الملح في فصل الجفاف، إلى إصابة كثير منهم بعمى ألوان دائم. وعندما يموتون، لا تحترق جثثهم بسهولة، بسبب تشبهاها بالملح.

في يونيو ١٩٩٨ ضربت عاصفة غوجرات. وقتلت من العمال عددا يتراوح بين ١٠٠٠ و١٤ ألف قتيل، بحسب مصادر شديدة التباین. لقد ارتفع سعر الملح الهندي. وفي نهاية ذلك العام، استبدلت اليد العاملة. وانخفض السعر مجددا. ومرة أخرى، يمكن شراء الملح بسعر معقول، سعر من حق كل مواطن هندي أن يتوقعه.



لا تنظر إلى الورا،

قبل الميلاد بنحو ٣ آلاف سنة، بحث النبي داود عن عاصمة له في جبال يهودا (الضفة الغربية)، ووجد حصنا في جبل صهيون، فحاصره وفتحته، وبنى القدس. ففي بعض الأحيان، بدت تلك الجبال كأنها حصون مشيدة، وهي أحيان أخرى، شابهت الحدائق الفناء. وبحسب اوقات مختلفة، فإنها تغطي منظرا مشهديا أو إستراتيجيا للمنطقة، إنها تمكن من مشاهدة معظم أراضي إسرائيل. وفي الأيام الصافية، ترى منها جبال مؤاب في الأردن، التي تلوح كقمامة بعيدة بلون زهري. ما لا يمكن رؤيته بسبب انخفاض خط الأفق هو البحر الميت: أكثر النقاط انخفاضا في الأرض، ويمتبر من عجائب الدنيا، وينخفض لأكثر من ٣٦٦ مترا، وقد يختفي يوما ما، سماه المبرانيون «يام ها ميله»: بحر الملح.

يبلغ طوله نحو مائة كيلومتر، وعرضه ٢٤ كيلومترا عند أقصى اتساع له، يقع وسط الحدود الأردنية - الإسرائيلية، ويبدو مكانا

تغطي المادان في البحر الميت حبوبية طالما جذبت السياح إليها، وتزلق مياهه على الجلد كأنها الزيت،
الزيت

تاريخ الملح في العالم

هادئا بجمال قاحل عار، وتعطي النظرة الأولى إليه انطبعا عن مكان تستحيل سكناء. وكالكثير من الأماكن المشابهة في العالم، فقد غيرت الكهرباء والمياه العذبة المكان، وجعلته مُتَجَمعا مُربحا على نحو متزايد.

تعطي المادن في البحر الميت حيوية طالما جذبت السياح إليها، وتتزلق مياهه على الجلد كأنها الزيت. وفي إمكان هذا النقيح أن يطفو بما هو أثقل من البيضة، فبعد الخوض فيه لبضعة أمتار، يطفو الجسم على السطح كما لو كان محمولا على طوف مملوء بالهواء. إنه الفراش الأكثر راحة، بحيث يتجاوب كليا مع كل جزء من الظهر، أي نفس ما يفترض بفرشات الماء أن تفعله. إن ماءه، إن كان ثمة ماء، صاف بحيث يمكن رؤية كل انشاعة فيه، وتحس بأثر المادن الذائبة فيه على الجلد، فكأنها تحاول تغييره، وتغفو السباحة تمرغا.

كتب بليني عنه: «لا تفرق فيه الحيوانات، وتطفو الجمال والثيران فيه، ولهذا يقال إنه لا شيء يغرق». وأورد الأمريكي إدوارد روبنسون، وهو بروفسور في علوم التوراة، أنه «يمكن الجلوس والنوم والسباحة في تلك المياه من دون صعوبة»، وجاء وصفه في تقرير عن زيارة في العام ١٨٢٨.

تبعد أريحا بضعة كيلومترات إلى الشمال من البحر الميت، وتعتبر واحة قرب نهر الأردن، الذي يصب في ذلك البحر، ويعتقد أنها أقدم مدينة في العالم، وقبل عشرة آلاف سنة، كانت أريحا مركزا لتجارة الملح. وفي ١٨٨٤، قررت الكنيسة الأرثوذكسية اليونانية، المتمركزة في جبل مؤاب في الأردن، بناء كنيسة في موقع آثار بيزنطية في مدينة مادبا. وسرعان ما اكتشف العمال خريطة أرضية مرسومة بالموزاييك ما زالت معروضة في أرض كنيسة سان جورج، وتظهر البحر الميت مع سفينتين محملتين بالملح متجهتين صوب أريحا. ولعل البحر الميت استخدم لنقل الملح أكثر مما استعمل في استخراج، وتحمل المياه الزيتية فيه طعما مرا، كأنها ملمونة. وتشتهر هذه المنطقة باللعنات، لعل أشهرها تلك التي دمرت سدوم وعامورية، ولا يعرف مكانهما حاليا، ويعتقد أن سكانهما كانوا عمال ملح، وأنهما تقعان جنوب البحر الميت.

١١ تذكر إلى الورا.

ويرد في سفر التكوين أن الله محق كل شيء في تلك البقعة التي كانت غناء، وتتطابق تلك المنطقة الجرداء القاحلة الصفصاف مع ذلك الوصف. وهي المقابل، يرتفع جبل سادوم في هذه المنطقة، وكله من الملح الصاهي، ويشبه جسرا متعرجا، فكأنه برج ملح منحوت بذائقة قوطية.

وبحسب سفر التكوين، فإن لوط، ابن أخي إبراهيم، عاش في سادوم، وأنجاه الله من دمارها. ونظرت زوجته خلفها، في أثناء مغادرتهم المدينة، مخالفة ما أمرها الله به، فتحولت عمودا من الملح. وبما أن أعمدة من الملح تتفصل باستمرار عن ذلك الجبل، فإن السياح يخطئون دائما في اعتقاد أنهم رأوا تمثال زوجة لوط، لقد تهاوت تلك المرأة من زمن طويل. وكذلك فإن الأشكال التي يراها السياح، وتلك التي تظهر على الكارت بوستال السياحي للمنطقة، تتهاوى بسرعة، بحسب رأي علماء الجيولوجيا.

في الأزمنة التوراتية، مثل جبل سادوم أكثر ملكيات البحر الميت قيمة، وسيطر عليه الملك اراد، الذي رفض أن يعبر أرضه موسى وقبيله الآتون من مصر. إن أحد أهم الطرق التجارية في المنطقة هو طريق الملح، الذي يمتد من جبل سادوم إلى البحر المتوسط. وغير بعيد عن جبل سادوم، يمكن رؤية جدران حجرية وبقايا مدخل تحت الظلال الشمعة لشجر السنط، تمثل بقايا حصن روماني شيد ليحرس طريق الملح. وفي الوادي، حيث يمر النهر، يمكن رؤية سد حجري صغير لا يزيد ارتفاعه على نصف المتر، ومازال إلى اليوم يحجز المياه لتخزين في حوض روماني.

يشكل البحر الميت المصدر الآخر للثروة في المنطقة، إضافة إلى جبل سادوم الذي ظل مكانا لاستخراج الملح حتى تسمينيات القرن العشرين، ولا يلوح أي مصدر للماء المذب في هذه الأرض التي لعنها الله. وفي فترة ما بعد الظهر، يلتصق نقيع البحر الميت الفيروزي اللون، ويمكس اللون الزهري للجبال الأردنية، ويعطي سرايا مائيا.

كتب بليني أن «البحر الميت يعطي قارا فقط»، ويملك هذا الأسفلت الطبيعي قيمة عالية بالنسبة إلى عملية سد حزوز (جَلْفَطَة) السفن الخشب، ولذا سمي الرومان ذلك البحر «اسفلتيتوس لاكوس»، بحيرة

تاريخ الملح في العالم

الأسفلت. ويصل تركيز المعادن الذائبة في مياهه إلى ٢٦ في المائة، ويشكل الملح ٩٩ في المائة من أملاحه. وللمقارنة، فإن ماء المحيط يحتوي على ملح بنسبة ٢ في المائة.

تُعتبر صحراء يهودا امتدادا لجبالها، وتنخفض إلى تحت مستوى البحر، وتمثل عالما تختلط فيه السحالي والجدران العالية، التي ترتفع فوق أودية عميقة وباهتة اللون، بحيث تشع بلون أزرق ياقوتي في الليالي المقمرة. وتثبت ملايين الأصداف البحرية المدفونة في صخورها، أن تلك الصحراء كانت، ذات مرة، قاعا لبحر جفت مياهه بفعل حرارة لافحة.

تُخبئ صحراء يهودا الجرداء ظاهريا الكثير من الحيوانات، ويقال إنها تحتوي على مائتي صنف من الزهور، التي لا تتفتح إلا لفترة قصيرة فلا يراها إلا المحظوظون. ويتقافز الوعل، ذلك الماعز الجبلي، بقرونه الطويلة فوق الصخور، وتنمو أشجار السنط في الوديان، وتمد جذورها لعمق ستين مترا، ويساعد الملح الجذور على شطف الماء المختبئ في الأعماق. وترى نباتات دغلية، تسمى عليق الملح، تمتصه من الأرض لتقله إلى أوراقها، فتصبح قادرة على امتصاص الماء من الهواء.

وتحت الأرض الجرداء، تمتد ينابيع جوفية، بعضها عذب وبعضها الآخر أسن، وتسهل معرفة مواقعها من النباتات الظاهرة التي تنمو فوقها. ولكل من تلك الينابيع، وتسمى «عين» بالعربية والمبرية، قصتها. فلقد جذبت تلك الصحراء، المحاذية لبحر لا حياة فيه، هوامش المجتمعات القريبة، وتلاقى قرب عيونها المستكشفون والرحالة والرواد والحالمون والمتحمسون والتقاة. وتشير التوراة كثيرا إلى تلك الصحراء، عندما تتحدث عن «الذهاب إلى البرية».

وعبر البحر الميت، تصبح الصحراء الأردنية الجدياء بنية، وتمتد منطقة معطاء على طول عشرين كيلومترا في شرق الوادي الأردني، وتطعم منتوجاتها الأمة. وتحاذي إسرائيل النهر: إنها أرض من الخليويات والسيارات رباعية الدفع. وهنا يمتطي المزارعون الحمير، ويركب البدو الجمال، ويعيش بعضهم في خيام سود من الصوف، وتتموج عباءاتهم الفضفاضة مع ربح الصحراء المدومة.

التنكر إلى الوراء

يُسمى الأردنيون البحر الميت «بحيرة لوط» أحيانا. وقد شرح لي محمد نوفل، وهو موظف حكومي، أن القرآن يحكي أن الله أنزل تلك البقعة إلى أدنى نقطة في الأرض، عقابا لقوم لوط على ممارستهم الشذوذ الجنسي. آثار الملوحة المرتفعة في البحر الميت الكثير من الفضول لقرون عدة. في ديسمبر ١١٠٠ نصَّب فرسان الحملة الصليبية الأولى الملك بالدوين الأول ملكا على ما سمي المملكة اللاتينية في القدس. وقد دار الملك حول ما يشكل الجانب الإسرائيلي من البحر الميت حاليا، ولاحظ مرافقه الفارس فولشير، الآتي من بلدة شارتر، أن البحر لا منفذ له، واعتقد أن مصدر الملوحة هو المعادن التي تسير بها المياه من «جبل الملح الكبير العالي» عند نهاية البحر الميت، أي جبل سادوم.

وأرسلت عينات عدة من البحر الميت إلى أوروبا خلال القرن الثامن عشر لتحليلها، وتولى العالم الفرنسي الشهير أنطوانلوران لافوازييه نشر إحداها. وحاول كثير من أصوليي البروتستانت الأمريكيين دراسة البحر الميت، من طريق الاستكشاف أو تحليل العينات، واستتج إدوارد هتشكوك، الأستاذ في أمهارست، باستخدام العينات ونصوص التوراة، أن مصدر ملح ذلك البحر هو ينابيع كبريتية على بعد ٢٧٥ كيلومترا. ولدى زيارته المنطقة، وجد ينابيع آسنة على مصافة أقرب.

في عام ١٨٨٤، أحس ضابط في الأسطول الأمريكي، اسمه دبليو أف لينش، بالفراغ بعد نهاية الحرب الأمريكية - المكسيكية، وأقنع رؤسائه بتمويل بعثة إلى البحر الميت. وصُنِعَ قاربان من هياكل لا تصدأ معادنها، وكانت في حد ذاتها إنجازا تقنيا في ذلك الوقت، وحملا إلى مرفأ حيفا، ونقلتا إلى نهر الأردن. أبحر لينش وفريقه عبر ذلك النهر ليصل إلى البحر الميت. ووجده شيئا يثير الغثيان، واستمروا في إبحارهم لمدة ٨ أيام صوب الطرف الجنوبي من البحر، وظن لينش أن جبل سادوم ليس جبلا بالضبط، ولعله كان محقا في ظنه. واعتقد أن تركيبه لا يحتوي الكثير من الملح، وكان مخطئا، وعثر على عمود هاو من الجبل، فبادر إلى الاعتقاد بنفس ما ظنه الجميع دائما: إنه تمثال زوجة لوط، وحلل عينة منه، واكتشف أنها كليا من كلوريد الصوديوم الصافي، واعتبر ذلك تفسيرا كافيا لطبيعة الجبل ولهوية التمثال.

تاريخ الملح في العالم

وما زال الجيولوجيون في خلاف عن سبب الملوحة الفائضة في البحر الميت. وبحسب النظرية الأكثر شيوعاً، فإنه كان متصلاً مع البحر الأبيض المتوسط، عند مرفأ حيفا، قبل نحو ٥ ملايين سنة. وسبب ارتجاج جيولوجي هائل ظهور جبال الجليل، فقطعت الاتصال بين البحرين. وانقطعت إمدادات المياه عن البحر الميت، ولم تعد تعوضه عما يفقده بفعل تبخير الشمس. وتدرجاً صار أشد ملوحة.

وقد تُفسر هذه النظرية سبب الزيادة في كثافة ذلك البحر، الذي يتبخر ببطء كأنه بركة ملح ضخمة، وقد بلغت كثافته مقداراً كافياً ليترسب كلوريد الصوديوم، وشرع الملح في الظهور في القعر وعلى جنباته. ويخطو السابحون فوق طبقة من الملح بيضاء كالثلج، عند نزولهم إلى البحر.

في مطلع القرن العشرين، شرع النمساوي ثيودور هرتزل في التنظير لمودة اليهود إلى أرضهم. وبتأمله في مدى قابلية الدولة اليهودية للحياة، نَظَر بان أحد المصادر المهمة سيكون البحر الميت، حيث ستقدر الدولة الجديدة على استخراج ثروة من المعادن، من ضمنها ملح البروميد واليوتاس. في عشرينيات القرن العشرين، أسس موشيه نوفامينتسكي، وهو مهندس يهودي من سيبيريا، شركة بوتاس فلسطين عند الساحل الشمالي للبحر الميت، في ظل الانتداب البريطاني على فلسطين.

في العام ١٩٤٨، دخلت جيوش الجامعة العربية في حرب مع الدولة الإسرائيلية المستحدثة. وعَبَر الجيش الأردني نهر الأردن، وسيطر على قسم كبير من منطقة البحر الميت، بما في ذلك شركة بوتاس فلسطين ومعظم صحراء يهودا والقسم الشرقي من القدس. ولمدة ١٥ عاماً، لم تهدأ الأعمال الحربية عبر الحدود، ونقلت شركة البوتاس إلى السيطرة الإسرائيلية، واستقرت عند القسم الجنوبي من البحر الميت، تحت اسم شركة هورس البحر الميت، وصار عمالها أول عمال لإسرائيل في محاذة الصحراء الموحشة، وعاشوا في أكواخ قاسية، مع إمدادات قليلة من الكهرباء والماء، في ظل غياب مكيفات الهواء، وقصفهم الفلسطينيين باستمرار من الجانب الأردني للحدود. ولأن الأردنيين أبعدوها عن معظم

لا تنظر إلى الورا.

إسرائيل، بحثت تلك الشركة عن الماء، وعثرت على آبار منه. وقد أعيدت موضعة الورش لتحاذي بركا اصطناعية. وأبقى المسكر الأصلي، ببيوته الصغيرة وقاعات الأكل فيه المتروكة فوق حقل مترب، رمزا لجهود مؤسسي دولة إسرائيل.

في العام ١٩٥٦، أنهى بعض الجنود الإسرائيليين مهماتهم في البحر الميت، وقرروا البقاء. وجذبهم نبع ماء عذب اسمه عين جدي، حيث الوادي الأخضر يقود إلى تجمع للمياه المندفعة من الصحراء، أحد مصدريين ثابتين للمياه في إسرائيل. ووصف بليني البقعة بسبب خصوبتها المميزة، على رغم أنها دُمرت خلال الحرب مع الرومان. ويأثر من أحلام هرتزل الصهيونية عن إعمار الصحراء، أسس أولئك الجنود مستوطنة في عين جدي، وكانت تتمثل في «كيبوتزه» (مزرعة جماعية) يعمل فيها الجميع متعاونين من أجل المصلحة المشتركة، وترى الأطفال مما في مهاجع مفصولة، وازدهرت المستوطنة على حافة الصحراء، وأحضرت نباتات إلى حديقته الخضراء، وزرعت أشجار مدارية استقدمت من آسيا وأفريقيا، ونُصبت قرب أشنات بأوراق حمر كثيفة ولامعة، إضافة إلى كروم بأوراق عريضة. وقصدها الطيور، إذ تمكنت من رؤية حديقته الخضراء من أعلى، وصارت محطة توقف لها خلال هجراتها بين أوروبا وأفريقيا.

لقد بدت وكأنها تحقق ما كتبه هرتزل في روايته «أرض قديمة جديدة»، التي صدرت في العام ١٩٢٠، وتخيل فيها أنه يزور دولة يهودية مستحدثة في العام ١٩٢٣. ليجد مواطنيها يستخرجون الثروة المعدنية من البحر الميت، ويجعلون الصحراء خضراء عبر الري، ويميشون في مزارع جماعية تصدر منتجاتها إلى أوروبا. وفي المقابل، تخيل أيضا أن إسرائيل ستكون دولة تتحدث باللغة الألمانية، وأن العرب سيستقبلون اليهود بحفاوة نظرا إلى ما سيجملونه من تطوير لاقتصادات المنطقة.

نما الكيبوتز، وحصل على ثروة بفضل منتجمات صحية على البحر الميت، باعت وُحله ومياهه، التي افترض طويلا أنها مفيدة صحية. ومع نهاية ستينيات القرن العشرين، شيد الكيبوتز هندا يعتبر من أبرز معالم إسرائيل السياحية حاليا.

تاريخ الملح في العالم

في العام ١٩٦٠، بنى الإسرائيليون فندقا عند ينبوع آخر في الجنوب، هو عين بقيق. ولأن الأردنيين كانوا على الحدود الشمالية لعين جدي، مثل الجنوب مجالا مفتوحا أمام الإسرائيليين، وجلبت شركة «ورش البحر الميت، الماء والكهرباء، وصار في إمكان السياح معايشة ما يحول الصحراء إلى مكان قابل للحياة: مكيفات الهواء. ولم يكن تطور عين بقيق على البحر الميت فعليا، فعند جنوب ذلك البحر، ضخت شركة الملح مياهه لتغمر منطقة قسمتها بواسطة فواصل، ونقل النقيع من بركة إلى أخرى، مع زيادة كثافته في كل مرة. وفي النهاية، تظهر أملاح المعادن الثمينة على هيئة قشرة بيضاء يمكن الاغتراف منها. ومع ذلك صنعت برك الملح الاصطناعية، حيث النقيع الكثيف يعطي لونا فيروزيا وبحرا مذهلا، وجلبت الرمال لتُصنع شطآن صغيرة.

وفي العام ٢٠٠٠، حازت عين بقيق ٤٠٠٠ غرفة، وزعت على ١٤ فندقا، وجهزت بمنشآت صحية (تمنح علاجات عدة) تطل على البحر الميت، وتشكلت واحة مذهلة من كثبان بيض وملونة عند شطآن ورش الملح. وبينى الإسرائيليون فنادق أكثر ارتفاعا باستمرار، ترى فيها الستائر التي يستخدمها المتدينون لفصل النساء عن الرجال في أمكنة حمامات الشمس، عندما تكون أجسادهم عارية. وتبدو تلك الستائر عديمة القيمة عندما تتشر على سطوح الفنادق القديمة، لأنها تتكشف أمام أعين السياح في الفنادق الأحدث والأكثر ارتفاعا.

وتدفع وزارة الدفاع الإسرائيلية لكل مجند جريح، حيث توجد أعداد وفيرة منهم، ويوزر هؤلاء منتجات البحر الميت مرتين في السنة. وتنفطي وزارتا الصحة في ألمانيا والدنمارك نفقات الإقامة في منتجع صحي في عين بقيق. وشرعت السياحة الإسرائيلية أخيرا في إعادة النظر إلى أسواقها، ولم تجذب يهودا بالأعداد التي أملت بها. وقد قال هرتزل إن عملية عودة يهود الشتات ستكون بطيئة. والحال أنه بعد نصف قرن من كونها أمة، بحسب وزارة السياحة الإسرائيلية، فإن ١٧ في المائة من اليهود الأمريكيين زاروا إسرائيل، وتبدو السياحة المسيحية الأمريكية أكثر نفعا. ويمثل الألمان، الساعون إلى الشمس أو المنتجعات الصحية أو كليهما، مصدرا أفضل، بحسب المصادر الإسرائيلية التي تورده

٧ تنظر إلى الوراء

البيانات من دون أدنى سخرية، ويشكل الألمان أكبر مجموعة قومية، بعد الإسرائيليين، في نسب زوار عين بقيق، ويمثلون أيضا ثلث زوار عين جدي.

ثمة مشكلة أخرى.

في العام ١٩٨٥، بنى كيبوتز عين جدي منتجما جديدا على حافة البحر الميت، ويعطي انطبأها مشابها لما يكونه المسبح العام، ويكتظ يوم السبت بالإسرائيليين الذين يرتصون على رماله كأنهم خط متمرج من تماثيل وحلية، فقد دأبوا على وضع الوحل الأسود الكثيف على أجسادهم، وتحولها الشمس إلى قشرة رمادية. ومع أنه بني أصلا على حافة الماء، فإن الحافلات حاليا تنقل المستحمين إلى مياه تبعد عنهم نحو ٢,٥ كيلومتر، ويتراجع البحر عن عين جدي بمقدار ٤٥ مترا في كل عام.

في القرن الأول قبل الميلاد، وصف بليني البحر الميت بأنه جسم طوله ٢٢٠ كيلومترا وعرضه ١٦٥ كيلومترا. وصار طول البحر الميت حاليا أقل من مائة كيلومتر. وعرضه ٢٤ كيلومترا. وقبل كان الطريق المزدوج يسير قرب الشاطئ، وصار الآن على بعد عدة كيلومترات. ويقود سهل صحري، كان قعر البحر يوما ما، إلى شاطئه، وترتفع الجبال عند الجانب الآخر من الطريق. وعلى إحدى الصخور التي ترتفع ثلاثة أمتار ونصف المتر فوق الرصيف، يمكن قراءة الأحرف الثلاثة الأولى لعبارة «صندوق استكشاف فلسطين»، وهو تنظيم بريطاني، التي وضعت عام ١٩١٧ لتشير إلى مستوى سطح البحر.

إن أكبر مشكلة في البحر الميت تتمثل في نقص مياه نهر الأردن. وسابقا، بنى الإسرائيليون «قناة الماء الوطنية» لجر المياه من بحر الجليل، ويعتبر الجليل المصدر الرئيسي للمياه العذبة في إسرائيل. ويرجع نقص مياه نهر الأردن إلى استعمال المزارعين الأردنيين لمياهه، خلال مروره في الوادي الذي يمد بلادهم بنحو ٩٠ في المائة من إنتاجها، ولا يبقى كثير من الماء للبحر الميت منذ القدم.

سمي بليني نهر الأردن «المجرى الكسار». وقال: «إنه يسير ببطء ظاهر نحو البحر الميت الكثيب، الذي يبتلعه في نهاية المطاف. وأما ما يقترب من البحر حاليا فهو مجرى مائي (لا يزيد عرضه على

تاريخ الملح في العالم

أمطار قليلة) يشبه تدفقا من ماء مليء بالعلمي يسير في اخدود ملؤه القصب، ما كانت قوارب الضابط لينش أن تسير فيه لتصل إلى البحر الميت.

هل يتحول البحر الميت إلى سبخة صحراوية: مجرى جاف وجاهز لأعمال الجرف؟ يفقد البحر حاليا نحو متر من عمقه سنويا، ويصل العمق في مناطقه الشمالية إلى ٢٦٦ مترا، ويمتد أن البحر سيعيش لبضعة قرون مقبلة. وتراهن نظرية أخرى على أن زيادة التقلص سيرافقها ارتفاع في كثافة النقيع، بما يحول دون تبخر المياه، وبالتالي يوقف التقلص. وتبدو تلك النظرية متفائلة، خصوصا إذا تذكرنا أحواض الملح الهائلة الجافة في الصحراء.

قبل بضع سنوات، راجت عبارة «متوسط ميت» في إسرائيل، وتشير إلى خطة لحفر قناة بين البحرين الميت والأبيض المتوسط، وتبدو الفكرة حاليا أكثر موتا من البحر الميت. إن دخول مياه المتوسط إلى الميت سيغير من تركيب مياهه، مما يوقف أعمال استخراج المعادن منه، فيدمر أكثر الصناعات ربحا في إسرائيل.

لقد حاز الميت منجمعات وسياحة، ويبقى أن أهم الأعمال فيه هو شركة «ورش البحر الميت»، كما توقع هرتزل، وقد صارت شركة عالمية توظف أموالا في مناجم البوتاس في كاتالونيا الإسبانية، قرب كاردونا.

ويبدو أن الأردنيين قد قرأوا «هرتزلهم» الخاص، ويمتدون أيضا على ورشهم في البحر الميت. وتمثل «شركة البوتاس المربية» نظيرا للشركة الإسرائيلية. إنها الحدود المربية الإسرائيلية: مجموعتان من الفواصل لا يزيد ارتفاعهما على متر. وتقع على أحد جانبيها بركة تبخير إسرائيلية بلون فيروزي غائم، وعلى الجانب الآخر بركة تبخير أردنية بلون فيروزي غائم، وتفصل بينهما مسافة عشرة أمتار من الرمل الأبيض والصدئ والمصفر، حيث تلتقى المعادن المستخرجة من الجانبين.

قبل توقيع معاهدة سلام مع إسرائيل عام ١٩٩٦، كانت المنطقة الأردنية من البحر الميت محظورة على المدنيين، باعتبارها منطقة عسكرية، ويملك الأردن حاليا القليل من المصادر والكثير من الخطلط. ولاحظ محمد نوفل، بابتسامة: «كل ما نحتاج إليه هو تكنولوجيا إسرائيل وعمال مصر ومياه تركيا ونفط السعودية، وأنا متأكد أننا سنبنّي جنة هنا».

٥ التنقل إلى الورا.

وشرع الأردنيون في بناء منتجعات صحية تجذب سياحا من ألمانيا. ويبقى الملح بالنسبة إليهم نشاطا اقتصاديا قائدا، وتوجد أربع مضخات إسرائيلية ومضختان أردنيتان لنقل مياه الميت إلى برك التبخير.

يترسب كلوريد الصوديوم، ملح الماضي، أولا من النقيع المركز. ويمثل نقل كميات كبيرة من الملح عبر صحراء يهودا مشكلة كبرى. بسبب غياب قنوات النقل المائي. ويتمد مد خطوط سكك حديد بسبب كثبان الصحراء، واعتمد النقل على الشاحنات، إلى أن بنت إسرائيل حزام نقل بطول ٢٥ كيلومترا، يحمل ما بين ٦٠٠ و ٨٠٠ طن من الملح في سبع دقائق إلى بلدة تزيفا، ويحمل منها إلى المتوسط على سكك حديد.

ويكلف هذا النظام أكثر من أرباح كلوريد الصوديوم. وفي المقابل، تتبع الشركة الإسرائيلية عشرة في المائة من إنتاج البوتاس عالميا، الذي يُستعمل سمادا، وتنتج أيضا سائلي الكلورين والبروميد لشركات النسيج والأدوية، وتبيع ميثيل البرومايد كمبيد للحشرات. وقد انصاعت أخيرا للضغوط بصدد إنتاج ذلك المبيد، بسبب ما يتركه من أثر مؤذ على طبخة الأوزون، وشرعت في إنهاء صناعته، ويقول الأردنيون إنهم سيبدأون تلك الصناعة.

تمتد شركة «ورش البحر الميت» أن مستقبلها يكمن في الماغنيزيوم، وقد سمى الضابط دلبيو أف لينش كلوريد الماغنيزيوم «الركب المقيء»، ويعطي البحر طعمه المر المموج. ويستطيع إزالة الجليد عن الطرقات بكلفة أكثر، لكنه يقيها من التآكل. وتنتج شركة «ورش البحر الميت» معدن الماغنيزيوم من كلوريد الماغنيزيوم، الذي يمثل معدنا أقوى من الحديد بسبع مرات وأخف من الألومنيوم، وقد تعاقدت مع شركة فولسفاغن للسيارات لصنع بعض قطع الغيار. هل يصح توقع آخر لهرتزل، وتصبح إسرائيل دولة ناطقة بالألمانية في نهاية المطاف؟

وبعد ترسب كلوريد الصوديوم في قعر البرك، يتركز السعي في الحصول على معدن الكارنولايت، الذي يستطيع صهر كلوريد البوتاسيوم وكلوريد الصوديوم وكلوريد الماغنيزيوم في بلورة واحدة.

تاريخ الملح في العالم

ويسمى لكلوريد الصوديوم، الذي يترسب قبل الكارنولايت، بالتساقط إلى قعر البرك، مما يرفع من سماكة القعر باستمرار. وتزيد الشركة من علو الفواصل باستمرار. ولم يحل ذلك دون فيض سواحل البرك على أساسات الفنادق، مما يزيد من قلق صناعة السياحة. وترد شركة «ورش البحر الميت» بأن عمالها كانوا الرواد الذين حفروا الآبار. وجلبوا الماء والكهرباء، مما جعل المنطقة قابلة للمعيش أصلاً، ويستمر التوتر. إنه الشرق الأوسط، في نهاية المطاف. ولقد أدرك عمال «ورش البحر الميت» المشكلة، وشرعوا في إغراق الفنادق ببرامج الوقاية. إن الملح العادي بات أذى.



25 آخر أيام الملح في زيفونغ

في فبراير ١٩١٢ انتهت الصين القديمة،
فبعد ثلاثة آلاف سنة تنازل آخر الأباطرة
عن العرش. تخيل لو أن روما في القرن
العشرين تعيش أيام سقوط الإمبراطورية
الرومانية، أو أن القاهرة تشهد تنازل
الفرعون الأخير عن العرش في العام ١٩١٢.
وبالنسبة إلى الصين، فإن القرن التالي كان
فترة انتقالية مليئة بالاضطراب وإعادة
التقييم المستمر.

بعد ١٩١٢ ناضلت الجمهورية الصينية
اقتصادياً، في وقت امتصت فيه الحرب العالمية
الأولى خزائن أوروبا، وحالت دون وصول قروض
إلى الجمهورية الوليدة، وبتأييد من الغرب، عادت
الصين إلى أقدم أفكار الأباطرة: الملح يمكنه أن
يملأ الخزينة.

في أبريل ١٩١٣ حصلت الحكومة الصينية
الجديدة على قرض غربي بقيمة ٢٥ مليون
جنيه إسترليني من «المجموعة الخماسية
للمصارف»، ورهنت عوائد الملح بالكامل لسداد
الدين. ورثت الجمهورية عن الإمبراطورية إدارة

في الأدب الشعبي الصيني،
يبرز مهرب الملح كبطال يتقاوم
الشرك وإدارة الملح الفاسدة.
المؤلف

تاريخ الملح في العالم

ملح متطورة، لكنها فاسدة جدا. ولكي تستفيد مصداقيتها في عين المولدين الغربيين، نصب الصينيون غريبا ليشراف على تطهير النظام. اعتمد الإيرلندي سير ريتشارد هنري داين مفتشا غريبا كبيرا لدى الحكومة الصينية. وبالاستمادة، تمثل أكبر تأهيل حازه داين في أنه شغل منصب المفتش العام في قسم ضريبة الملح في الهند، عندما نظر إلى تلك الإدارة على أنها نجاح هائل. وأقر داين نفسه بحرية، أن الملح المحلي في الهند لم يقدر على منافسة ملح ليزبول، وأن ما اعتبر إنجازا مهما تمثل في المداخيل الكبيرة التي جنيت منه.

حاز داين بسرعة لقب «ملك الملح». وبدا نموذجا للاستعمار البريطاني، بلحية تامة كثرة، وعصا المشي، وسمعة كبيرة في صيد الحيوانات المفترسة. وبحسب الإصدار الآسيوي من المجلة الأميركية آسيا، منحتة الصين المنصب في غمرة انشغاله بالإعداد لرحلة صيد في مجاهل أفريقيا. مدتها سنتان.

وفي لقاء لها مع ملك الملح في الجمهورية، وصفت مجلة آسيا داين بأنه «متفاخر وفضله».

«أعتقد أنكم الأمريكين لا تعرفون شيئا عن ملح الصين أو إدارته». بتلك الكلمات، استهل اللقاء قبل أن ينهي كميته، ويجلس ليتناول الشاي في داره في بكين.

ركزت الإدارة القديمة ضرائب الملح، على عملية انتقاله من المنتج إلى المستهلك. فلكي يعبر الملح مقاطعة هوبي، تعين دفع ٤٢ نوعا مختلفا من الضرائب عليه. ونظريا، شكل إنتاج الملح احتكارا حكوميا. وعمليا، حالت ضخامة الصين دون سيطرة الحكومة على إنتاجه وتجارته ونقله. وعوضا عن ذلك، سعت الحكومة للسيطرة على مبادلاته. وسمحت لنخبة من التجار بنقل الملح من أماكن إنتاجه، ثم فرضت ضرائب على نقله. وتشكلت تلك النخبة من شركات، عرفت باسم يون شانغ، تمتلكها بعض العائلات. ولقد أجرت تلك الحقوق، أو نقلتها كملكية عائلية من جيل إلى آخر. وفي الأدب الشعبي الصيني، يبرز مهرب الملح كبطل يقاوم الشر وإدارة الملح الفاسدة. ويأتي الأشرار في تلك القصص ليس من الحكومة، ولكن من يون شانغ.

آخر أيام الملح في زيهونغ

جمع تجار الملح ثروات طائلة. وتباهوا بها. واشتهرت منازلهم الفاخرة في مقاطعتي شانكسي (شمال سيشوان) وشانكسي (قرب بكين) خلال القرن السابع عشر. وفي سيزهو، مدينة الألفية على بعد ١١٠ كيلومترات من شنغهاي، والتي تشتهر بتجارة الحرير، بنى تجار الملح حدائق غناء صارت لاحقا من أبرز المعالم السياحية في الصين.

وشاع التهريب. وأخبر داين أن نصف الملح المستهلك في الصين حينها، مهرب. فقد استفاد تجار الهون شانغ من عدم وجود وحدة قياس مركزية، لكي يحملوا ملحا زائدا. ثم باعوه لاحقا في السوق السوداء. ورشأ بعبارة القوارب وسائقي العربات المفتشين، الذين جنوا الأرباح من التهريب. وقدر داين أن ٤٠ ألف شخص متورطون في أعمال التهريب عبر نهر يانغتزي وحده، بما في ذلك آلاف من قوارب التهريب رباعية الشراع. وأنشأ خدمة الملح الوقائية، متخذًا من مخاطر الشرطة نقاطا إستراتيجية، وفشل في منع التهريب.

وفي كتابه حكايات غريبة من استوديو صيني وصف هيربرت آيه جيل التهريب، كما رآه أثناء رحلته من سواتو إلى كانتونغ في العام ١٨٧٧:

بالنسبة إلى الملح فقد عثرنا على مخبأ كبير له عندما وضعنا حاجياتنا تحت سطح المركب. ولم يستطع صاحب القارب مقاومة إغواء تهريبه. وعند نقطة متفق عليها، وقد مومها القصب، القرب القارب من الضفة، وظهرت فورا مجموعة من الرجال الريبي المظفر، يحملون سلافا. وسرعان ما تبين أنهم جاؤوا من أجل الملح المهرب، ثم تصرفوا في اتجاهات مختلفة.

أصر داين على القول إن «عائدات الملح شكلت دوما حماية لمصادقية الصين... ومثلت دوما جزءا أساسيا من عائدات الدولة... وبعد توقيع اتفاقية ١٩١٣، قفز هذا الأمر إلى الصدارة». وزعم أن عوائد الملح زادت نسبة ١٠٠ في المائة، منذ إنشائه إدارة ملح مركزية في العام ١٩١٥.

وجد داين أن الصينيين مستهلكون شهرون للملح، وأكثر من الهند. حاجج أن اليابانيين هم أقوى مستهلكي الملح عالميا، ويساويهم الصينيون، إذ يصل نصيب الفرد منه عشرة كيلوغرامات سنويا. وربما لا يفوق اليابانيون ولا الصينيون الأمريكيين في استهلاكه. وربما نجمت شهرة

تاريخ الملح في العالم

اليابانيين عن عدم قدرة تلك البلاد على إنتاجه. تملك اليابان خطا ساحليا طويلا، من شأنه أن يعطيها بركا مثالية لحجز مد البحر ومداخل لاستخراج الملح البحري. ويعوقها عن الإنتاج طقسها الرطب، وعواصفها الدائمة، وهيضاناتها المتكررة.

وقد اعتمدت اليابان تاريخها على الملح المستورد. وفي أواخر القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين بنت اليابان اقتصادا متركزا قويا وحدت جيشها، في ظل حكم الإمبراطور مييجي. وفكرت اليابان القوية أن من غير الملائم الاعتماد على الملح المستورد. وفي يناير ١٩٠٥، وضعت قانون احتكار الملح قيد التنفيذ. وأسست ٢٢ مكتبا لتنظيم إنتاجه، الذي أصبح حكرا على الدولة. وتحكم مكتب احتكار اليابان في أسعار الملح وأنهى استيراده.

تركز إنتاج الملح في بحر سيتو الداخلي الذي اعتبر الأنسب، وليس الأمثل، وتحميه جزيرتان تؤمنان له طقسا جنوبيا وقد خربت المنطقة الأساسية فيه، الممتدة من أوساكا إلى هيروشيما، بفعل الحرب العالمية الثانية. وأعيد تجديد برك الملح فيه خلال خمسينيات القرن العشرين. وبقيت اليابان الصناعية ذاتية الاكتفاء من ملح الطعام الذي استخدم في صنع المخلاتات والأسماك المملحة وصلصة الصويا والميزو. يعتبر الميزو البديل الياباني لصلصة الصويا الصينية. ويصنع أيضا من تخمير تلك الحبوب بالملح.

وتقليديا تختتم الوجبة اليابانية بالمخللات. وفي الشمال، تقدم المخللات مع شاي بعد الظهر. وتفوح في البيوت اليابانية رائحة المخللات، ولهذا يميل اليابانيون المعاصرون إلى شراء ما يلزمهم منها، بدل صنعها. ويميلون إلى مخلل الباذنجان والملفوف الصيني والفجل الأخضر والخردل الأخضر، وتضاف إلى الأرز. ويشكل الدايفون مادة أساسية في الأديرة البوذية. ويتألف من جنور تعرف باسم الفجل الياباني أو القرنبيط الصيني. ويخلل بطبقات متتالية من الملح وقشر الأرز.

وجد داين أيضا أن الصينيين «يستعملون كميات كبيرة من الملح لنقع الخضراوات وحفظها، وتمليح الأسماك، وحفظ اللحوم». ولهذا اعتبر الصينيون واليابانيون مستهلكين شرهين للملح.

أخر أيام الملح في زيفونغ

عندما ذهب داين إلى الصين، وكما تكرر كثيرا في التاريخ، كان معظم ملعها بحريا. يستخرج بالتبخير في برك يضيخ ماء البحر إليها بدفع من طواحين الهواء. ورغم ذلك، قال داين: «إن أفضل ملح في الصين يصنع من آبار النقيع في سيشوان». ومثل إنتاج تلك المقاطعة خمس ما تنتجه الصين.

وصل داين في نهاية العصر الذهبي للملح سيشوان، الذي ابتداء في القرن الثامن عشر. وتركزت معظم آبار النقيع حول بلدة زيفونغ. وبين العامين ١٨٥٠ و١٨٧٧، وجد فيها أكثر من ١٧٠٠ تاجر ملح. واحتكرت أربع من عائلاتها خمس إنتاجه، فتراكمت عندها ثروات خيالية.

وتمددت المدينة عبر منحني نهر فوكسي، المقعر من نهر يانغتزي، وتزدحم فيه قوارب صغيرة ومسطحة القمر تعمل بالمجذاف، وقد حملت الملح إلى معظم أرجاء المنطقة الوسطى من الصين.

يعد يانغتزي ثالث أكبر نهر في العالم، ويبلغ طوله ٦١٤٠ كيلومترا من منبعه في هضبة التيب إلى مصبه عند مدينة شنغهاي. ويقسم الصين إلى شمال وجنوب. وقبل انتصار الشيوعيين سنة ١٩٤٩، لم تملك الصين بنية تحتية من المواصلات، بحيث أنه لم يكن أي جسر فوق يانغتزي، ويمثل النهر، مع تفرعاته، شريانا حيويا للنقل. ويشكل الرابط الوحيد بين شمال الصين وجنوبها.

وفي القرنين السابع عشر والثامن عشر سافر تجار الملح بانتظام إلى بلدة زيفونغ. وفي ١٧٢٦، شرع تجار من مقاطعة شانكسي في بناء مبنى لنقابة تجار الملح الآتين من خارج المقاطعة. واستغرق بناؤه ١٦ عاما. وجاء على هيئة قصر بأسقف تشبه الأجنحة المنشورة في كل اتجاه. وزينت حوائطها بتمائيل التين المزخرفة. وأحيطت القاعات بأعمدة حجرية حمراء، بدل الأعمدة الخشب التقليدي.

وقبل أن يجد العلم الأحمر ونجمته الحمراء في الصين مكانا مثاليها، كان الأحمر لونا صينيا. ورمز إلى السعادة وارتدته المروس ليلة زواجها. ولذا بنى تجار الملح قصرا أحمر بمنحوتات براقية تحكي أساطير شعبية قديمة. ولم تستعمل المسامير في قاعة النقابة، كالكثير من المنازل الصينية في ذلك الوقت، لكنما أدخلت مفاصل الأخشاب بعضها في بعض. ومزجت الهندسة الشمالية في القاعات الرباعية الجنبات، مع أسقف مشرئية إلى الأعلى:

تاريخ الملح في العالم

نموذج هندسة الجنوب. وعند استضافة حفلات الأوبرا الصينية للفناء على شرفاتها، دعي جمهور مميز لمشاهدتها من قاعة النقابة، حيث زرعت أشجار باسقة إلى جانب أشجار البونساي اليابانية القزمة.

وأثارت قاعة نقابة التجار من خارج المقاطعة بأبهتها وبهرجتها حسد التجار المحليين في زيفونغ. فبنوا لهم قاعة مماثلة، بأعمدة حمر، وأسقف مجنعة، ومعبد مطل على منحى نهر فوكسي، المزدهم دوماً بالزوارق المسطحة التي تنقل بمجازيفها حمولات الملح عبر نهر يانغزي.

واستمر تطوير تكنولوجيا الأبار التي كانت ريادة في العالم خلال العصور الوسطى. وأضيف إليها ٤ ثيران، يسيرون في دائرة، مربوطين إلى عمود البئر الأساسي. وتؤدي حركتهم إلى لف، ثم إرخاء، حبال مجدولة من أوراق القصب. ويوازن نظام الحبال بثقل صخور، التي تضمن ثباته. ويتصل مع دولا ب يعمل كيكرة. وفي المقابل، فإنها تتصل مع مرفاع (برج فيه رافعة) خشبي يرفع (ثم يخفض) أنبوبة من القصب يحمل النقيع من البئر. وكلما زاد طول الأنبوب استلزم مرفاعاً أطول.

يضخ النقيع إلى مراحل مرفوعة على أفران الغاز في بيوت الفلي. ويضاف إليها مقدار مفرقة من الفاصوليا الصفراء والصويا والماء. وبعد نحو عشر دقائق، تظهر قشوة صفراء على سطح السائل، وتزال حاملة معها الشوائب. ومن الواضح أنها طريقة أسهل من نظيرتها الأوروبية، وبعد غلي النقيع لخمس ساعات أو ست، تظهر البلورات الصافية. ويجمع الملح في براميل.

في سنة ١٨٢٥ حضرت بئر جديدة (شين هاي) في زيفونغ. ولدى وصول الحفر إلى عمق ٨٢٥ متراً، انبثق غاز طبيعي. وعند عمق ٨٥٠ متراً، تدفق النقيع الطبيعي. واستمر الحفر إلى عمق ١٠٦٥ متراً، مما جعله حينها أعمق بئر في العالم، وبعدها بـ ٢٤ عاماً ابتعث الأمريكيون لأنهم استطاعوا الحفر إلى عمق ٢٢ متراً، في تيتوسفيل، بولاية بنسلفانيا.

استعمل الصينيون الثيران حتى العام ١٩٠٢ قبيل وصول دايين بقليل، عندما أدخلوا محرك البخار الذي يعمل بالفحم. ففي القرن التاسع عشر، امتلكت زيفونغ قطيع ثيران من مائة ألف رأس. ويرجع ذلك إلى استعمال لحومها، على رغم صلابتها، في طعام العمال في زيفونغ، على عكس الوضع

آخر أيام الملح في زيفونغ

في معظم أنحاء الصين. فقد استخدم العمال الأدوات التي يكدحون بها، لظلي لحم الثيران البالفة، حتى تصبح طرية. ثم يضيفون إليها المظيب ما - لا الأكر شيوخا في سيشوان.

ويأتي ما من شجرة فلفل بري تسمى هواجياو. وتتفرد به سيشوان. ويعطي طعاما وسطا بين الفلفل والكرابية والقرنفل. ويتميز بقوة طعمه الذي يخدر اللسان. وينمو منه نوعان في سيشوان: أحمر داكن، وبني له رائحة ضوافة. وتعني كلمة لا «الفلفل الحار». ويتألف من قرون حمر صغيرة. ويمزج «لا» مع «ما»، يحصل الطعم المميز لماكولات سيشوان.

ومن ضمن الأطباق المتخصصة لعمال الملح في زيفونغ يأتي هيوبيانزي. ويتألف من فخذ ثور يعمل في بشر ملح. يقطع يدويا في شرائح رقيقة متصلة، كمن يقشر اللحم. ويدار الفخذ ببطء لضمان استمرار تماسك الشريحة الواحدة. ويصل طول بعضها إلى ١٨٠ سنتيمترا. واشتكى زانغ جيانكسين، مدير شركة «أطعمة تونغسن زيفونغ سيشوان» في زيفونغ من صعوبة الحصول على فخذ ثور مسن عامل، وطرح إمكان استبدالها بفخذ من مواش مسنة، حتى لو لم تكن عاملة. وما زال هيوبيانزي يطبخ في زيفونغ إلى الآن.

تتكة الشرائح بصلصة الصويا والملح. وتجفف في الهواء. وتشوى على نار هادئة، توخذ من روث الثور. وخاليا، يستعمل فرن الغاز في الطهو. ويقول البعض إن استعمال روث الثور وقودا يعطيه «رائحة خاصة». ويقدم مع زيت نباتي يحتوي على فلفل حار.

وهي المقابل سعی تجار الملح إلى أطعمة أكثر إكزوتكية وغرائبية في الصين كلما كانت مكونات الطعام خفية وطريقة التحضير سرية نال الطبق مكانة أعلى. وشكلت «الضفدعة المنقوعة» طبقا مفضلا عند تجار الملح في زيفونغ. توضع بضع قطع خشب بحيث تطفو في وعاء كبير يحتوي نقيما. وتوضع ضفادع حية في الوعاء. وتتمسك الضفادع بالأخشاب. ثم يفلق الوعاء. ويغتم. وبعد ستة أشهر، يفتح ثانية. تكون الضفادع ميتة على قطع الخشب. لكنها غير فاسدة بسبب ملح النقيع. ثم تلبخ الضفادع بالبخار.

شغف تجار الملح أيضا بطلب معدة الضفدعة المقلية، ولسوء الحظ فإن حجم تلك المعدة صغير تماما. ويقال في زيفونغ أنه يلزم أكثر من ألف ضفدعة لصنع طبق واحد.

تاريخ الملح في العالم

استمر الصينيون في زيفونغ باستعمال أسلوب النقر في الحفر، حتى بعد أن اكتشفت صناعة البترول الأمريكية طرقاً أسرع. وتتميز هذه الطريقة المحلية بالبطء، لكنها تصل إلى أعماق مذهلة، حتى بالقياس إلى حفريات النفط. في عشرينيات القرن العشرين، حفر الصينيون إلى عمق ١٢٥٨ متراً، وفي العام ١٩٦٨، وصلت بئر شين هاي إلى عمق ١٣٤٢ متراً، مما يعتبر رقماً قياسياً.

إن الرمز الصيني لكلمة جينغ، التي تعني البئر، هي تصوير لمرقاع زيفونغ. ويصنع المرقاع، وهو برج رمادي، من جذوع الأشجار التي تنصب بشكل مائل، ثم تربط إلى بعضها بحبال من أوراق القصب. وكانت منتشرة في زيفونغ، بالطريقة التي تنتشر بها آبار النفط في مدنه.

في ١٨٩٢ اكتشف صناع الملح في سيشوان، طبقة من صخور الملح تغذي المياه الجوفية في زيفونغ. وتنتج تلك البلدة من ملح الصخور حالياً أكثر من ملح النقيع. وفي العقود الأولى من القرن العشرين، ضمت زيفونغ ما بين ٣٠٠ و ٤٠٠ بئر نقيع.

جاءت بداية النهاية لصناعة الملح القديمة في سيشوان في العام ١٩٤٣ عندما حفرت فيها أول بئر بواسطة الحفارة الدوارة، واستغرق الأمر عشرين عاماً لكي يتضح عمق التغيير. في ١٩٦٠، كانت زيفونغ بلدة ريفية، يعيش فيها ثلث مليون شخص بين مراعف النقيع القروسطية. في ذلك العام، أنجزت آخر بئر بأسلوب النقر. ومع الحفر الدوار ومناجم صخور الملح، تبنى صناع الملح في سيشوان مراحل التبخير بالتفريغ الهوائي، وبذا صنعوا ملحاً أبيض ببلورات متساوية ومنظمة.

وفي ستينيات القرن العشرين حصلت زيفونغ على أول مواصلات عامة «حديثة». فمع ذواء آبار النقيع، وجد مهندسو سيشوان استعمالاً جديداً للغاز الطبيعي الذي يخرج من تلك الآبار، فقد بنيت باصات ثبتت على سقفها قرب ضخمة، مملوءة بالغاز الطبيعي المحلي. في البداية، اتخذت تلك القرب شكل المستطيل. وصارت الباصات وعلى سقفها قرب تماثلها حجماً. وعندما تستدير الباصات عند المنعطفات، تميل القرب فوقها وتهتز كقطعة من «الجيلي». ثم تقلص حجم القرب تدريجاً. وصارت تتدلى من الأسقف كالأكياس. وعندما يستهلك الغاز منها، وسمى السكان المحليون تلك الباصات دا كي باو، وتعني

آخر أيام الملح في زيفونغ

«كيس الغاز الكبير». واحتاجت الباصات إلى إعادة التهيئة بالغاز تكرارا. واليوم، تضاعف عدد سكان زيفونغ ثلاث مرات، وباتت الباصات القديمة منظرًا نافرًا، واستُخدمت في الطرقات الريفية غير المرغوبة.

تكتظ زيفونغ حاليًا بعمليون نسمة، بمن فيهم سكان الضواحي. ولم يتبق من الآبار القديمة سوى فتحات محاطة بالحجارة، ولم يبق سوى قلة من المرافق في تلك المنطقة الجبلية، على رغم أنها لم تنزل إلا في تسعينيات القرن العشرين، وصولًا إلى العام ١٩٩٨، وقاتل البحثة باستماتة للحفاظ عليها، ولم يلقوا آذانًا صاغية في الصين التواقفة للحدثة. ففي العام ١٩٩٢، أزيل مرفعاان مزدوجان، طالما رمزا لبلدة زيفونغ. وبعلا أحدهما ٨٨ مترا، والأخر ٨٦ مترا. كانا متقدمين بصورة مزرية، ولم ترغب الحكومة في إنفاق أموال لإصلاحهما. «لم يفهموا قيمة هذه الأشياء التي لا توجد إلا في زيفونغ»، بحسب رأي المؤرخ المحلي صونغ ليانجكمي.

مازال بئر شين هاي عاملة، وهي تشبه تجمعًا متعرجًا من جذور الأشجار والصخور. وكالكثير من الآبار التي عملت في زيفونغ، ترتفع عتبتها بمقدار نصف متر، رمزا للحفاظ على الثروة التي في داخلها. ويعمل فيها عشرة عمال، ليبقوها فاعلة على مدار الساعة. يدخل كابل في الأرض ببطء، ويصعد بتان حاملًا معه أنبوب النقيع، ويسكب محتوياته من السائل المالح، بعد أن يفتح عامل صمامًا جلدًا في أسفله، ويغلق النقيع بنار توقد من الغاز الطبيعي الآتي من البئر نفسها. في ١٨٢٥، عندما حفرت البئر، قُدر أنها تحتوي على ٨٥٠٠ متر مكعب من الغاز الطبيعي. وفي العام ٢٠٠٠، يمتد العمال أنه تبقى نحو ألف متر مكعب من ذلك الغاز.

وبقيت قاعة النقابات في شأأنكسي على حالها، حتى سقوط آخر الأباطرة، ثم صارت مركزًا للقيادة المحلية للحركة الوطنية الصينية التي تزعمها تشيانغ كاي تشيك. وبعد تسلل الشيوعيين السلطة، قرر دينغ هيسياو بينغ تحويلها متحفًا للملح، والحال أن بينغ مواطن من سيشوان صار سكرتيرًا عاما للحزب الشيوعي الصيني.

وفي زيفونغ اليوم، يمكن رؤية بعض المنازل بأسقف تشبه القماش المجمد المسنن إلى الأعلى، على طريقة الجنوبيين، وربما كانت تنتظر الهدم، فلقد اختفى معظمها. وترتفع مبان حديثة تبدو وكأنها محاكاة

تاريخ الملح في العالم

ساخرة لنماذج شائعة من هندسة المباني السكنية المرتفعة. وكما هي الحال في بيجينغ، أزيلت الكثير من النصب التاريخية لإفساح المجال أمام مبان لن تجزأ أبدا، وتبقى هياكلها الإسمنتية شاخصة للعيان، لأن شركاتها أهلست. وقد نجحت قاعة النقابات في الحفاظ على تمثال وطني.

ويولي السكان المحليون اهتماما كبيرا بالملح الذي ما زال يصنع عندهم في بشر شين هاي، ويسمونه ملح المراحل الضحلة، ويعتقدون بأنه يناسب صنع المخللات أكثر من ملح مراحل التبخير بالتفريغ الهوائي. ويريد صناع باوكاي وزهاكاي ملح المراحل الضحلة لصنع مخللات من خضارهم. ويبيع في سوق زيفونغ. ويصعب العثور على الملح المتوسط البلورات خارج تلك البلدة. ويريد زانغ جيانكسين، الذي يدير شركة «أطعمة تونغمن زيفونغ سيشوان»، ملح المراحل الضحلة لصنع طبق الهبوبيانزي، إضافة إلى منتجات مثل لارو، قديد لحم الخنزير التقليدي في سيشوان. ويعطي زانغ جيانكسين الوصفة التالية لصنع اللارو:

قطع لحم الخنزير بأي حجم تريد. غطها بالملح والبهارات التي تشمل فلفل هواجياو البري وأتركها لمدة أسبوع. أزل الملح. علق اللحم فوق موقد فحم بمسافة متر وربع المتر. أتركه يومين. أضف قشور الفستق وسكر القصب إلى الفحم. يضيف بعض الناس أوراق السرو.

ويصعب على زانغ جيانكسين العثور على الملح الذي يرغب به، لهذه العملية. ويقول: «إن ملح التفريغ الهوائي له حبات ناعمة، لعلهم يستعملون بعض المواد الكيماوية في صنعه». ويشير بحديثه إلى مادة اليود، التي يقول إنها تترك طعما «يسيء إلى منتجنا».

تساوي مقاطعة سيشوان فرنسا في المساحة، وتحتوي ضعفا في السكان. وهي منتصف القرن العشرين، تزايد الصينيون بمعدلات غير مسبوق تاريخيا. ونما عدد سكان سيشوان ليصل إلى مائة مليون نسمة حاليا، ويتركز معظمهم في النصف الشرقي من المقاطعة. ويتألف القسم الغربي من صحراء تقود إلى التيب، وتضم غابة قصب تمتضيف القطيع الوحيد المتبقي من دبية الباندا على الأرض، وتتميز معظم أنحاء المقاطعة بمناخ مداري مثل أمريكا الجنوبية.

آخر أيام الملح في زيغونغ

ويدين المشهد العام لسيشوان بالكثير لمهارات إدارة الماء عند أسلاف لي بينغ، الذي حكم في القرن الثالث قبل الميلاد. وتمتلق بالحواجز والسدود والصمامات التي تتحكم في سريان الماء، وتصنع مساحات مغمورة بالماء يعيش فيها دغل أشجار الأرز، وأخرى بتربة قاتمة، إضافة إلى شجر السرو وتجمعات القصب. ويندر تأكل التربة، والأندر منه المساحات الخالية. وعلى رغم غناها زراعيًا، تبدو المزارع فقيرة، وتنتج كميات كبيرة من الطعام، لكنها شديدة الاكتظاظ. وتبدو القرى وكأنها شيدت مع ممرات متسخة تصل مستنقعات الأرز مع الحقول. ويعيش أهلها في تجمعات من بيوت بنيت بحجارة من قش وطين، ويزين بعضها صور بوستر كبيرة لماوتسي تونغ.

يقود التلاميذ الدراجات عدة كيلومترات ليصلوا إلى المدارس، ويمشرون حواجز نهرية بين حقول الأرز، للصدود إلى الجبال الخضراء. وترتدي النساء قبعات بألوان زاهية. ويحملن أطفالهن على ظهورهن في حقائب تشبه الكراسي، وتصنع في سيشوان وحدها. ومن المناظر المألوفة في ريف سيشوان، شرائط المعرونة العريضة بطول مترين، تتدلى في خوارج البيوت لتجف، كأنها خطوط غسل، وقد رأى ماركو بولو واحدة منها.

لقد أزيلت معظم المرافق، وبقيت بعض آبار النقع. ويصلح بئر دايبين، غرب شينغدو (عاصمة سيشوان) نموذجًا منها. ويملك مرهاعا بارتفاع عمود الهاتف، ويصل عمقه إلى ٣٠٥ أمتار، ويعتبر عميقًا، بالنسبة إلى غير الصينيين. ويعطي نقيعًا خفيفًا يحتوي على ١٠ في المائة من الملح، وهذا من أسباب إصرار الصينيين على تعلم الحفر العميق.

وأشار فلاح يلبس بدلة على طريقة ماو إلى أن الملح شكل المحصول الأكثر ربحًا في ستينيات القرن العشرين. ويزرع هذا الرجل الحبوب والخضار والبطاطا الحلوة. ولدى سؤاله عن بنى البئر، أجاب: «لقد كانت دائمًا هنا».

وراجت البدلات الزرق خلال خمسينيات وستينيات القرن العشرين، لأنها كانت الملابس الوحيدة المتوافرة في الصين، ولا تزال الجاكيتات الزرق تلبس في الأرياف، مع بنطال وعبعة ملائمين. لا شأن للسياسة في هذا: لا يملك الناس القدرة على شراء الملابس الحديثة، وقد لا تجد البنطال الذي كان يرافق الجاكيت، لأنه يبلى بسرعة أكبر.

تاريخ الملح في العالم

وقرب مدخل البئر، ينتصب كرسي حجري من دون ظهر. يجلس فلاح عليه ويحرك برجليه بدالات دواسة لدولاب من القصب، مما يرفع ويخفض أنبوب النقيع في حفرة عمقها ٣٠٥ أمتار. وينقل النقيع إلى خزان، ويرتفع فوق ذلك الخزان دولاب أكبر بكثير، مصنوع من القصب، يبلغ طوله أكثر من ٢ أمتار، ويحركه فلاح يسير في داخله، وينقل قدميه بعذر فوق عوارضه الخشبية، ويذكر الأمر بدواليب القرون الوسطى في سالسوماغوري. يفرف الدولاب النقيع، ويلقيه على حائط من أغصان جافة، ويمر السائل عبر الأغصان، وبعمونة الريح والشمس يصبح أكثر كثافة ويتساقط على خزان تحته، ويفلى ليتبخر. ويستعمل الفحم، المتوافر في تلك المنطقة، وقوداً.

في العام ١٩٩٨، أغلقت تعاونية الحكومة البئر ووضعت غطاء إسمنتياً فوق فوهتها. وأغلقت آباراً أخرى في المنطقة، وقضت بأن هذه الآبار لا تتناسب مع المعايير المطلوبة، لذا فإنها غير قابلة للبيع. وأصر الفلاح الذي يحدثني على القول: «لكن النقيع ما زال موجوداً فيه».

وبحسب معايير التاريخ الصيني، لم يعد إنتاج الملح مسيطراً عليه بقوة. لم تعد ضربية بيعة، وليس إنتاجه، تعطي مردوداً كبيراً. وينظر إلى فرض الحكومة أن يحتوي الملح على نسبة معينة من اليود، باعتباره شكلاً جديداً لهيمنة الحكام على الملح.

وتحت مظلة الصحة المالية واليونسف منتجي الملح على تضمينه اليود، الذي بقي من تضخم الفدة الدرقية. ولأن الكل يستعمل الملح، فإنه يمثل أسلوب وقاية فعالاً. وتشير المنظمتان إلى وجود بليون شخص في العالم معرضين لمخاطر نقص اليود. ومن آثار ذلك النقص، إضافة إلى التضخم، التوتر العصبي، زيادة معدل ضربات القلب وعدم انتظامها، الوهن العضلي واحتمال الاصابة بالتخلف العقلي عند الأطفال.

استعمل اليهود علاجاً لتضخم الفدة الدرقية، حتى قبل التعرف إليه. فقد شك همفري دايفي وآخرون، بأن اليود مادة مستقلة. ويعود الفضل إلى الكيماوي الفرنسي جان-بابتيست دوماس، لإثبات وجوده في الإسفنج الطبيعي في العام ١٨١٩. ومنذئذ، استخدم في علاج التضخم الدرقي. والمعلوم أن دوماس أسس أولى مدارس الصناعة في فرنسا.

آخر أيام الملح في زيفونغ

وفي علاج تضخم الغدة الدرقية، سبقت الصين الغرب، مرة أخرى. ففي القرن الرابع قبل الميلاد، وصف الطبيب الصيني كو هانغ مستحلبا كحوليا يصنع من عشب البحر، علاجا لتضخم تلك الغدة. وتحتوي الكثير من أعشاب البحر على اليود. وقد دأب اليابانيون على أكلها، إضافة إلى استعمالها سمادا. وتخفض لديهم نسب الإصابة بالتضخم. وفي الصين، كما في معظم آسيا، لا يصيب التضخم الدرقي سكان السواحل. وينتشر كثيرا بين سكان الريف، بما في ذلك مقاطعة سيشوان.

يحتوي الملح الأمريكي يودا في العادة. ولم تهتم بريطانيا بأمر اليود، نظرا إلى عدم انتشار التضخم الدرقي فيها. ويضيف الفرنسيون اليود أحيانا إلى ما يصنعونه من ملح. وتغطي المجموعات البشرية التي ينتشر فيها التضخم أهمية للملح الميود، وبات ذلك سياسة حكومية في ميانمار، التي تعرف باسم بورما. ولا يصل ملح الحكومة الميود إلى القبائل في دواخل البلاد. ويحصل هؤلاء على ملح فيه يود، بتهريره من الحدود الصينية. ويعتقدون أنه يساعدهم في حل مشكلة تضخم تلك الغدة، ويعطون الصينيين مقابله بعض الحيوانات النادرة، التي باتت مهددة بالانقراض. ويستخرج الصينيون من تلك الحيوانات الكثير من الأدوية التقليدية. ويستعملون السنة أنواع من بقر الوحش في علاج الصداع. ويطحنون أرجل حيوان آخر يشبه الماعز، لصنع بودرة تشفي من أوجاع المفاصل. وتقتل دبية الهملايا السود النادرة للحصول على حويصلة المرارة عندها، التي تستعمل علاجا لأمراض الكبد والمعدة، وتبدو التجارة عبر حدود ميانمار مأساوية لأن معظم الملح الصيني المهرب لا يحتوي على اليود. ولن يساعد القبائل في حل مشكلة تضخم الغدة الدرقية.

لقد أثار يود الملح نقاشات حادة في البلدان النامية، حيث تسيطر الحكومة تاريخيا على إنتاج الملح، في ١٩٩٨ واستجابة لضغوط من الصحة العالمية. سارت الهند على خطى ما فعلته الصين في العام ١٩٩٥، وحظرت كل الملح الذي لا يحتوي على يود. وفي كلا البلدين لاقى الأمر قبولا عند السلطات الصحية والأطباء والعلماء، ولم يكن مقبولا عند المنتجين الصغار للملح.

تاريخ الملح في العالم

ومع تزايد الحدادثة في الصين، صار ملحها حديثًا: ببلورات منظمة وصغيرة تحتوي على اليود. وككل شعب حدائثي، شرع الصينيون في التوق للمح غير عادي، وربما أقل صفاء. إن الشوائب هي الأشياء التي تترسب في الملح، وربما كانت أقل ضررا من المواد الكيماوية المضافة.

ويرجع الخلاف حول الملح الميودُ جزئيًا إلى عدم الثقة بالمواد الكيماوية المضافة، التي صارت جزءًا من الحياة اليومية في مختلف الثقافات. وفي الديانة اليهودية، يصرح معظم الحاخامات بأن الملح يجب ألا يحتوي على اليود لكي يصلح لصنع الكوشير في عيد الغفران.

وفي سيشوان، يصير المستهلكون الحذرون على أن اليود يعطي الملح طعامًا خاصًا. ويشك بعض صغار المنتجين في أن اليود مؤامرة حكومية هدفها إبعادهم عن السوق، تمهيدا لوضعها في يد الاحتكارات. ولا يملك الكثير من الملاحين معلومات كافية ولا الأموال اللازمة للالتزام بالتوجيه الحكومي عن اليود.

في سبتمبر من العام ٢٠٠٠، الفت الحكومة الهندية قرارها حظر الملح غير الميودُ، تحت ضغط المجموعات الهندوسية القومية، وكذلك الفانديون الذين استعادوا مناداة غاندي بحق كل هندي في الحصول على الملح وصنعه. ولا تبدو الحكومة الصينية عازمة على تراجع مماثل، ويمكن إيراد رأي لي فيود، الذي يعمل في وكالة حكومية للمح في مقاطعة سيشوان، واسمها شركة سيشوان العامة للمح. ويرى فيود أن القرار «اتخذته رئيس الوزراء بنفسه». وقد قال تلك العبارة، وكأنه موظف بيروقراطي قديم يتحدث عن الإمبراطور.



« ما » و « لا » و « ماو »

أبدى الصينيون بطنا في هجران أباطرتهم، وكذلك الكثير من أفكارهم القديمة. ويظهر هذا التعلق بالأفكار القديمة في طرق تحضير الطعام بوضوح، فيما يخص الملح والمطيبات، وكيفية إعداد وجبة الطعام. لقد شهد الغرب، في مرحلة ما قبل عصر التنوير، الكثير من الأفكار المشابهة. ولم تعد تماشى مع الفكر الغربي السائد حاليا. إن الفوارق بين الغرب والصين في الطعام، هي أكبر مما كانت عليه قبل عشرة آلاف سنة.

ويبدو الصينيون مستعدين للأكل في أي مكان وزمان، وتكتظ شوارع المدن والطرق الريفية بأكشاك الطعام. وطوال الرحلة في القطار السيبيري الذي يصل موسكو ببيكين، يستخدم الروس الموقد لصنع الشاي، فيما يستخدمه الصينيون لإعداد وجبات كاملة، ويتجمعون في ظلام القطار في مساحة ضيقة، ويقطعون الخضراوات، ويضيفون الأفاويه. يطهون ويأكلون باستمرار، ويتحدثون كثيرا عن معاني أطعمتهم. وأحيانا، يبدو الطعام هجاسا صينيا، وتبدو ثقافتهم كأنها تحمل منحنى أبيقوريا، يعطي مبدأ اللذة أولوية مطلقة.

«في الصين يدرس طلبة المدارس أغنية تعود إلى القرون الوسطى. تشير إلى الأشياء السبعة الأساسية التي يحتاج إليها الإنسان في حياته اليومية: حطب الوقود، الرز، الزيت، الملح، صلصة الصويا، الخل والشاي»

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

وكتب الروائي الصيني لو وينفو:

إن كلمة نواله تسعد الأذن، وربما أيضا العين. وإذا شرحتها بلغة الحياة اليومية البسيطة، فلربما بدت مختلفة عن ذلك، إن النواله شخص مكرس للأكل.

(لو وينفو، النواله، ١٩٧٩).

في الصين، يقال عادة إن طعام الجنوب، خصوصا ما يأتي من كانتونغ، هو الأفضل. وبعد ١٩٤٩، صعد إلى السلطة ماو تسي تونغ (من مقاطعة هونان)، ودينغ هيسياو بينغ (من سيشوان). وسرعان ما صار أكل الجنوب الغربي، المتميز بالفضل الحار «لا»، الطعام المفضل، وشاعت عبارة تقول «إن لم تأكل الـ «لا»، فلن تصبح ثوريا».

في العام ١٩٥٩، أنشئ مطعم للنخبة السياسية في دارة بكين تضم ردهات واسعة، كانت معدة أصلا لابن إمبراطور من القرن السابع عشر. وكما كان متوقعا، فقد قدم ذلك المطعم مآكل سيشوان وسمي، ببساطة، مطعم سيشوان. وزاره بانتظام كل من شو إن لاي، الذي شغل منصب رئيس الوزراء لفترة طويلة، ودينغ هيسياو بينغ، واعتبر من أفضل مطاعم الصين لسنوات طويلة.

وبقي المطعم رمزا لذلك الزمان، وفي العام ١٩٩٦ اشتراه مستثمر من هونغ كونغ، وحوله إلى ناد مخصص لأعضاء محددين، وذكّرت الخدمة الراقية فيه بأزمة الاستعمار البريطاني. إن ما يسمى بوضع يد الصين على هونغ كونغ لم يكن سوى شراء رموز مهمة من الحزب الشيوعي من قبل مستثمرين في هونغ كونغ. واستمر عمل مطعم سيشوان في ثلاث مناطق فضمة من بكين، وبتأسه يو جيامين، المولود في بكين، وابتدا متدربا في مطعم سيشوان في العام ١٩٧٠، عندما كان في عمر ١٧ سنة. ويصفه بالقول: «إنه المطعم الأكثر كمالا في رأبي... إنه الوحيد الذي يستعمل النكهات الست كاملة».

ويرتكز المطبخ الصيني على مقولة التوازن بين النكهات الأساسية، ويعبر عن النكهات الست في مآكل سيشوان بمباراة ذات رنين موسيقي: «ما، لا، تيان، سوان، كسيان، كو». يمثل «ما»، الفلفل البري هواجياو، الطعام السادس المميز لسيشوان، ويعتبر «لا» البهار الحار النموذجي لتلك المنطقة. وتعني كلمة «تيان» حلوا، وتعني «سوان» حامضا، و«كسيان» مالحا، و«كو» مرا، وكلها نكهات عامة.

يأتي كل طبق بنكهة، أو بالأحرى بمزيج من النكهات، مثل ما - لا: أشهر مزيج في سيشوان. ويعتبر كسيان المالح ترسيمة أساسية وأكثر النكهات استخداما. ويقدر أن يوازن كل النكهات الأخرى. يُعتقد أنه بالملح يظهر الطعم الحلو، ويكسر حدة الطعم الحامض. وفي أزمنا سالفة، أعد الشاي في سيشوان بمزجه مع الملح والزنجبيل. ويشيع في سيشوان الطعم المالح والحار، كسيانلا، ويعبأ على شكل صلصة الصويا وبهارات حارة، ويتكرر ظهور كسيان - لا في بلاد جوها حار من الكاجون في لويزيانا إلى فيتنام. وفي الأخيرة، يوضع مسحوق من الملح والفلفل الحار على الليمون الحامض والجريب فروت (الليمون الهندي) والأناناس.

في الصين توضع الوجبات معا بحيث تتوازن تلك النكهات بعضها مع بعض. إن التوازن مفهوم قديم في الطبخ: أن تصنع نكهة كاملة بمزج الأضداد، مثل مزج الحمض والقاعدي في الكيمياء. في القرن الرابع قبل الميلاد، اعتقد الصينيون أن العالم يتألف من قوتين متعارضتين هما ين ويانغ. وطبقوا هذا المفهوم في الطهو. لقد صنعوا الأطعمة إلى حار وبارد، بحسب خواصها، وليس بحسب حرارتها، ويشبه ذلك ما فعله الأوروبيون خلال القرون الوسطى. ولا يتفق الطهاة على تصنيف الأطعمة: أيها بارد وأيها حار. وعموما اعتبرت المأكولات الدسمة والبهارات والكحول حارة، فيما صنفت الخضراوات والفاكهة باردة، ويمكن تقصي تلك الأفكار في القرب رجوعا إلى ابوقراط في القرن الخامس قبل الميلاد. يعتقد بعض الباحثين أن الفكرة ابتدأت في اليونان ثم انتشرت في آسيا عبر الهند. ويرى آخرون أن الثقافات المختلفة توصلت إلى تلك الفكرة في شكل مستقل. وذهب بعضهم إلى القول إن سكان أمريكا الأصليين آمنوا بتلك الفكرة قبل وصول الأوروبيين إليهم، ومثلت تلك الأفكار أساسا للتحريم الكسيمي لبعض الأطعمة في أثناء الصوم الكبير في الفصح. وفي وقت ما، انحدرت تلك الأفكار إلى نوع من العبث، مثل ادعاء لا رينير تمييز الأطعمة على أساس أشقر وأسمر مثل النساء. وقد فضل الطعام الأشقر.

لا يزال النقاش حول مفاهيم قديمة مثل الأطعمة الحارة والباردة مستعرا في الصين، وتُمارن أملياق ما - لا أو الشديدة الملوحة مع الأطعمة اللطيفة. ويُنظر إلى تيان، الحلو، على أنه موازن جيد ضد ما - لا، ويتألف تيان شاو باي، ومعناه

تاريخ الملح في العالم

حرفيا «طبخ أبيض حلو»، من شرحات قديم محشوة بعجين الفاصوليا الحلو مفرودة فوق طبقة من الرز الحلو ويرش عليها السكر. وكالكثير من الأطباق الصينية، يبدو الطبق منضرا في حد ذاته، وعلى العكس، تأتي قضمة من تيان شاو باي هي وقتها المناسب عندما يكون الضم ملتهدا بطعم طيق من ما - لا . شاعت فكرة استعمال الحلو كمضاد للمالح أو المبهّر في الغرب طويلا، وتحدث أيبسيوس عن إضافة العسل إلى طبق زائد الملوحة، وأصر بليني على عكس ذلك قائلا: «يصحح الملح نفورنا عندما نجد شيئا ما فائض الحلاوة»، وفي كاتالونيا القرون الوسطى، قدم القد المملح مع العسل. ووصف بلاتينا الحلاوة على أنها ما يضاد الـ «لا»، فقال: «يلطف السكر كل الأطباق الحارة والبهارات العطرية». ولهذا السبب صنع سكان كوليفور نبيذ البانيولس الحلو والمبهر، لكي يرافق أكل الأنشوفة. وفي القرن الثامن عشر، شاع استعمال كلمة ديسير الفرنسية (بالعربية هي العقبة أو الحلوى في آخر الطعام)، التي تعني حرفيا في تلك اللفة «تطهير الأطباق»، وصار لها تقاليد المظهرة في أوروبا، بحيث خرجت الحلوى تدريجا من بقية الوجبة. وفي البداية، قدمت العقبة في آخر كل «حلقة» من الوجبة. وغالبا ما ألفت الحلقة من مزيج من الأطباق. وفي الصين لا تزال الحلقة هي تشكيلة من الأطعمة توضع في منتصف المائدة، فوق طبق كبير دوار، مما يجعل كل الأطباق سهلة تناول. ويسمى ذلك الطبق «ليزي سوزان» (سوزان الكمولة). ويجلس الناس حول الطاولة، ولكل طبقه الصغير مع عيدان لتناول قضمة من كل طبق، مع مزج النكهات، مثلا لقمة أو اثنتان من الأكل الحار ثم لقمة من الحلو.

في كل الحلقات، تلعب الخضراوات دورا مهما. وفي سيشوان تعتبر الخضراوات الجبلية، مثل الفطر، اختصاصا محليا، مثل الأنواع المختلفة من قطع القصب التي تؤكل نيئة أو مطبوخة أو منقوعة بالملح.

وتحتوي الحلقة الأولى عادة على أطعمة منخفضة الحرارة، وتقدم في الثانية تشكيلة من الأطعمة الساخنة. وفي الحلقة الأخيرة، خصوصا في سيشوان حيث الاهتمام بهذه النقطة، يقدم طبق رقيق مثل الحساء الرقيق. وفي بعض الأحيان، تقدم حلقة من الرز الأبيض قبل الحساء مع الباو كاي الشديد الملوحة، ولا يقدم الرز عادة مع الحلقات الأخرى. وباستثناء الطبقات الفقيرة، فإن كثيرا من الوجبات لا تتضمن الرز بتاتا.

ويتجادل المؤرخون باستمرار عن سبب تنكيه الطعام في الصين بمخللات أو منتجات مخمرة، بدل استعمال الملح مباشرة مع الطعام. إن فكرة الحصول على الطعم المالح من دون الاستعمال المباشر للملح هي آسيوية، على رغم أنها لا تختلف عن فكرة استعمال الرومان الفاروم. وتعطي الوصفة التالية مثالا عن الطهو بالتوابل المالحة، يوجد ثلاث منها في هذه الحال، من دون استعمال الملح. وتصف طريقة لإعداد طبق تقليدي في سيشوان، اسمه هيوغورو، وقد وثقها أستاذ للطبخ يدعى هوانغ وينجن، يدرس في مدرسة الطهو الوحيدة المعتمدة في الصين، ومقرها في شينغندو عاصمة سيشوان.

من أجل إعداد طبق هيوغورو أصيل، يجب تحضير المكونات التالية،
فخذ خنزير، ثوم أخضر، دويان، دوسي، صلصة الصويا، سكر ومسك، اخل
لحم «هام» حتى ينضج تقريبا. برده. قطعه في شرائح عمودية مع العظم.
قطع الثوم الأخضر.

ضع الخليط في مقلاة مع زيت خضراوات متنوعة. حرك اللحم حتى
تبدأ شرائحه في التجعد قليلا. أضف الدويان والدوسي. عندما يصبح
الرقق ساللا إلى اللون الأحمر، أضف صلصة الصويا وقليلا من السكر
والمسك. في الختام، أضف قطع الثوم الأخضر.

ومثل كثير من الأطباق الصينية، يستعمل هذا الطبق لحم الخنزير. وقد
نظر عالم الطبيعة الفرنسي جورج - لويس لوكيرك دو بوفون أن التحريم
الإسلامي للحم الخنزير ساهم في تقليل انتشاره في الصين. ويملك
الصينيون تاريخا طويلا في طبخ لحم الخنزير، إضافة إلى تملحه وتقديده.
وصنعوا لحم ال «هام». وحضروا منه نقائق. وفي العام ١٩٨٥، قدر عدد
الخنزير في الصين بنحو ٣٣١ مليونا، وهو أكبر عدد لها في العالم. وأظهرت
إحصاءات بين العامين ١٩٢٩ و١٩٣٣، أن سبعمين في المائة من المسمرات
الحرارية للريفيين الصينيين جاءت من لحم الخنزير وشحمه، ويستعمل
الصينيون بديلا صحيا عن ذلك الشحم. ويستعملون زيت الخضراوات الذي
يحضر من خليط خضراوات متنوعة مثل السمسم والفسق وغيرها.

وبحسب هوانغ وينجن، «لا يمكنك طهو أطعمة سيشوان من دون استعمال
دويان، لقد ذهبنا إلى فرنسا، وحملت معي الدويان لأن ما يباع منه في
فرنسا ليس طيبا. لقد جاءت الزيارة ضمن برنامج تبادل ثقافي بين أساتذة

تاريخ الملح في العالم

الطهو مدته ٦ أسابيع. وجرى في مدرسة قرب ليل، عند لو توكيه: القسم الأضيّق من القناة الإنجليزية. ومن المستحيل تدريس طهو ألعمة سيشوان، مثل هواجياو، من دون تلك المكونات، ولذا أحضرنا معنا هواجياو، دويان، دوسي وزهاكاي.

إن كل تلك المكونات التي لا يمكن الاستغناء عنها، ما عدا هواجياو، تأتي من الملح. إن زهاكاي هو خضار بالملح. ويعضر الدويان من عجين الفاصوليا الذي يصنع من حبوب الصويا الكبيرة الخضر التي تجف حتى تصبح صفراء اللون وقاسية، ثم تخمر مع الملح والفلفل الأحمر. ويصنع عجين الدوسي الأسود من حبوب الفاصوليا المخمرة الصفرة، ويتميز بملوحته العالية، ولا يحتوي فلفلا.

وينظر الصينيون إلى الماسغ MSG بوصفه بديلا للملح. ويأتي اسمه من الأحرف الأولى لاسمه الكيماوي، ولا يتميز في حد ذاته بأي طعم خاص، لذا لا يعرف تحديدا سبب إثارته للكثير من النكهات في الطعام، خصوصا المالح منها.

ولاحظ يو جيامين، الذي يعمل في مطعم سيشوان في بكين «أن الماسغ يختلف عن الملح، لكنه يثير النكهات مثله».

ومع تقاطر الغربيين إلى الصين، أحبط الكثير من طهاتها لملاحظتهم التعالي الأوروبي على الماسغ. وأشار ليو تونغ، وهو مدرس للطهو في مدرسة شينغدو، إلى أن «الماسغ ليس مادة كيماوية، ويصنع بتخمير الحبوب، ونستخدمه دائما في الألعمة الصينية».

وعملها، لم يستعمله الصينيون دائما، مثلما فعل اليابانيون. وفي تاريخ الألعمة، صعد الماسغ من اليابان إلى الصين، على عكس ما حصل مع معظم الألعمة الآسيوية. وتقليديا، حصل اليابانيون عليه طبيعيا من عشب بحري يعرف في اليابان باسم كومبو باليابانية وفي الغرب باسم لامينارا. في ١٩٠٨ استخلص الماسغ للمرة الأولى، باعتباره ملح الصوديوم من حمض الكلومايت، في مختبر ياباني، ويصنع بتخمير جيلاتين القمح منذ خمسينيات القرن العشرين.

وبين ليو تونغ أن الطعام الصيني لا يستعمل الملح مباشرة، لذا يحتاج إلى الماسغ.

يتوافر للصين كثير من أنواع الملح وتوابل الفاصوليا، مثل الدويان والدوسي. وتمتلك اليابان تشكيلة معاملة خاصة بها، لعل الأهم من بينها هو صلصة الصويا القديمة. وفي الصين يدرس طلبة المدارس أغنية تمود إلى القرون الوسطى، تشير إلى الأشياء السبعة الأساسية التي يحتاج إليها الإنسان في حياته اليومية: حطب الوهود، الرز، الزيت، الملح، صلصة الصويا، الخل والشاي.

صنع الفلاحون في الصين صلصة الصويا منذ أزمنة قديمة، وقد بات هذا الأمر نادرا. وحاليا تنتج صلصة الصويا في مصانع الصين واليابان. ويقول معظم الصينيين إن صنعها معقد، وإن ما ينتج منها في المصانع بضاهي في جودته ما صنعه الفلاحون تقليديا. ومن يتذوق الصلصة الكثيفة التي تصنع في الريف، فقد لا يوافق على هذا الرأي. ومثلا يرى هوانغ وينجن أن صلصة الفلاحين أفضل بما لا يقاس، ويقر فلاحو منطقة دايبين أنهم توقفوا عن صنعها منذ تسعينيات القرن العشرين، على رغم استمرارهم في العمل باستخراج النقع. وأشاروا إلى أنها تتطلب الكثير من الجهد، وأنهم لا يستطيعون منافسة الصلصة المنخفضة الثمن التي تنتجها المصانع.

وبمفارقة اقتصادية غريبة، ما زالت بلدة ليزهي في سيشوان، تصنع نوعا حريفيا من صلصة الصويا. إن مدينة ليزهي ريفية، ولا تظهر حافظات نقل في شوارعها الرئيسية، ماعدا الريكشو وهي دراجة هوائية لها ثلاث عجلات. واللافت أن معظم مبانيها القديمة قد أزيلت، وحل محلها مبان قرميدية بيض، باتت الطابع الغالب على الهندسة الصينية حاليا. وفي الليل تحتل العربات الثلاثية الشوارع التي تبدو مهجورة في ظل هياكل المباني التي لم تنجز.

بدأت تعاونية ليزهي للأطعمة المخمّرة كمصنع خاص، وأممت بعد استيلاء الشيوعيين على السلطة في ١٩٤٩، فيما عرف باسم «التحرير»، وأنتج مصنع الدولة صلصة الصويا. وفي العام ١٩٩٩ عند ثورة الخصخصة، أعلنت الدولة أنها لن تنتج الصويا في ليزهي، ولم يهتم أحد بشراء المصنع، ودفعت تمويزات نهاية الخدمة لعماله المائة، الذين باتوا من دون عمل. وقرر عشرة منهم استعمال تمويزاتهم في شراء المصنع، ثم باعوه وأسسوا مصنعا جديدا وبسيطا عند طرف البلدة عينها، واستنفد الأمر ما جمموه

تاريخ الملح في العالم

من مال، لذا، قرروا العودة إلى الأساليب القديمة في صنع الصلصة. ويقول زو كيدي، المدير العام: «تمين علينا البدء من الصفر. أن نصنع بحسب الطرق القديمة».

وتعمد المصانع إلى طحن البقايا، التي تتولد في أثناء استخراج زيت الصويا لتصنع منها الصلصة. وفي المقابل يستعمل مصنع ليزهي حبوب الصويا الطازجة الكاملة، ويطبخها بالبخار لتصبح طرية، ثم توضع في مخزن داخل صوان كبيرة مسطحة ومستديرة يزيد قطرها على المتر، مصنوعة من القش، وتضاف إليها الخميرة، وترتب الصواني على أرفف من القصب، وتخزن في غرفة إسمنتية لمدة ثلاثة أيام. وعندها، تبدأ الرغبة في الظهور.

عند هذه النقطة، تعمد المصانع الكبيرة، وليس تلك التي في ليزهي، إلى تسريع عملية التخمر، بالامتناع عن إضافة الملح ونقل الصويا إلى قنور ساخنة. أما في ليزهي، فيضاف الملح والماء إلى الصويا عند ظهور الرغوة، وتقل إلى قنور كبيرة يصل عمقها إلى أكثر من متر، وتترك القنور لتتخمر في فترة تتراوح بين ٦ شهور وسنة كاملة، بحسب الطقس. وعندما تمطر، تغطى القنور بأغطية صنعت من سعف النخيل. وفي النهاية يصبح العجين كالوحد، ويضاف الماء إليه، ويصفى ببطء. ويمقم بالبخار.

ثمة أنواع من الصلصة أكثر قتامة أو أقل، وبعضها أكثر كثافة أو أخف، وأن الصلصة الأفضل في ليزهي أقل كثافة من المنتج الثاني في الترتيب، وتتميز بأنها سوداء وبكثافة الكارميلا ومعقدة، وترجع الفوارق بين الصلصات إلى طول فترة التخمر وكمية الماء التي تضاف في النهاية.

وهي ليزهي، تباع الصلصة بالطريقة القديمة أيضا، ويجلب المشترون قنانيهم، وتعرف الصلصة من الجرار، وتسوق أيضا تحت اسم وو بو، وهو اسم جسر محلي. وتتوسط الغرفة الرئيسية المعتمة في ذلك المصنع، آلة جديدة مشعة. إنها الشيء الوحيد المشع في ذلك المصنع. وترى حفنة من الناس، بعضهم يرتدي بدلة وربطة عنق والبعض الآخر في ملابس العمل، إنهم المستثمرون في الصين الجديدة. ويتطلع الجميع إلى تلك الآلة بعبور عندما تنتج عبوات بلاستيكية لصلصة الصويا، لكي تباع خارج بلدتهم.

«ما» و«لما» و«ماو»

تتغير الصين حاليا بسرعة، وتهدم المباني الرمادية والحمر القديمة في بكين، وبعضها يرجع إلى أكثر من ٥٠٠ سنة، بسرعة لا ترحم. وفي هج أضواء النيون التي تتفجر كل ليلة في السماء، من عليات المباني الجديدة المتعددة الطوابق في العاصمة، ترى بوضوح إعلانات كتاكي فرايد تشيكنز وماكدونالد. وقد انتشر الدجاج المقلي أسرع من الهامبرغر، لأن الصينيين ياكلونه منذ قرون عدة. ولا تبدو أحوال الصين الجديدة سارة بالنسبة إلى البروفسور غيو زهينونغ. يبلغ البروفسور غيو من العمر ٦٣ عاما، ويعيش في شقة ضيقة تتكسد فيها الكتب من الأرض إلى السقف، وتظهر الشقة الحجرية كأن عمرها ثمانون عاما، علما أنها بنيت منذ عشر سنوات، ولا تبدو منسجمة مع الصين الجديدة. ويرتدي ملابس بسيطة، يدرس في كتبه، ويتمتع بالسفر للمشاركة في مؤتمرات أكاديمية دولية. ويظهر أنه لم يقرأ الأخبار عن تحول الصين إلى اقتصاد السوق. ولا يبدي سوى اهتمام ضئيل بالصين الاستهلاكية الميالة إلى السلع ذات الماركات الغربية المسجلة، سواء أكانت حقيقية أم مزيفة. ويأكل الأطعمة الصينية القديمة، وقد ذهب ذات مرة إلى مطعم ماكدونالد، فما الفكرة التي كونها عنه؟ يهز رأسه ليعلن عدم رضاه. ويقول: «لا توجد عنده خضراوات».



1

1

25 الملح أكثر من السمك

لم تتلاش الفكرة القائلة إن الملح يقوي الإحساس بطعم السكر من القرب نهائياً، وتعتبر مفهومهما أساسياً في صناعة الأطعمة السريعة، يُعطي الفستق المحمص المغطى بالعسل مثلاً عنها، ويمثل الملح والسكر المكونين الرئيسيين في معظم الأطعمة السريعة.

قبل عصر التبريد، حُفظ الزبد باستخدام كميات وافرة من الملح. وساد اعتقاد أن السكر يوازن طعم الملح وقد يُخفيه.

لأننا نكتشف الملوحة الزائدة باستخدام حاسة الذوق، يعتمد بعض التجار إلى إضافة كميات قليلة من السكر لكسر تلك الملوحة، ويجدر عدم شراء زيد مملح إذا لاحظنا طعمًا حلواً فيه.

(فرانسيس مار: دافع عن معتك ضد الأطعمة المخشوشة، باريس، ١٩١١).

المضارقة أن الفكرة القائلة بأن السكر يزيل طعم الملح رائجة في السويد، التي تستقدم كلتا المادتين من الخارج، وربما يتساويان لديها لهذا السبب. ترجع المدونة الأولى عن السكر في

في كل ليلة يخرج الكاتالونيون إلى البحر. ويمودون صباحاً بالأنشوفة للتليح.

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

السويد إلى العام ١٣٢٤، وتتحدث عن استيراد ١.٥ كيلوغرام من السكر، و ١.٥ كيلوغرام من البهار، ونصف كيلوغرام من الزعفران لاستعمالها في ماتم أكثر الرجال ثراء فيها.

وبحسب كارل يان غرانكفيست، وهو كاتب مشهور متخصص في الأطعمة والمطاعم، فإن «السكر يزيل طعم الملح». يُصنع الكمك بالملح، والخبز بالسكر. وفي الخريف يحل موسم السمك المعروف بجراد البحر. وتقدّم أطباقه مع الملح والسكر والشبث (نوع من البقول). إن السكر والملح هما الترسيمة المسيطرة على الطعام السويدي. وفي اللغة يشير مصطلح سوكرسولتد للإشارة إليهما معا، ويوضعان في الطليعة على لائحة المكونات التي ترفق مع الأطعمة المختلفة.

ومن لم يتمود زيارة إسكندنافيا يُصدم بحلوى سالت لاكريتس، حلوى عرق السوس المملحة. وتصنع أحيانا على هيئة سمك الرنكة، وأحيانا بشكل أرنبطة متشابكة، وتتخذ شكل قرص السكر المحشو، الذي يسمى قذيفة الملح، ويرش الملح عليه. وتباع حلوى سالت لاكريتس، على أعواد يغطيتها آيس كريم الفانيليا، وتُسمى لاكريتس باك، ويُبين مُصنّعوها، جي بي غلاس، أنها تصنع من كلوريد الأمونيوم وليس الصوديوم، ولا يبدو هذا الأمر مطمئنا. وغالبا ما يفصح السويديون عن حنينهم إلى السالت لاكريتس عند سفرهم إلى الخارج، ويصيب حنين مشابه الإسكندنافيين والهولنديين أيضا.

ويفتقد السويديون في أسفارهم الخارجية الكافيار، الذي يثير اسمه سخرية كثيرين، لأنه لا يحتوي على أي شيء من الكافيار البحري. ويتخذ هذا الكافيار من بطارخ سمك القد الممزوجة مع البطاطا، ويباع على هيئة تشبه معجون الأسنان، وتأتي مادة سوكرسولتد في مقدمة محتوياته.

يُشكل تمليح الأسماك الاستعمال الرئيسي لمادة سوكرسولتد، وربما كان ذلك سبب استمراريتها في أطعمة أهل الشمال. فعلى الساحل الغربي للسويد، تلحن الرنكة مع البصل، وتصنع منها أنواع من المقالي تقدم مع صلصة الكشمش، ويمبر الذوق المميز لأهل السويد عن نفسه بطبق الغرافلاكس: سمك السلمون المدفون. وفي البداية، صنع الغرافلاكس من

الملح أكثر من السمك

السلمون المملح الذي يدفن في الأرض لأيام أو شهور، فقد كانت تلك طريقة الإسكندنافية في حفظ الرنكة أيضا، وكلما دفنت لمدة أطول، صمدت أكثر. في المقابل، فإن إطالة زمن دهنها يقربها من التعمن أيضا. ولا يزال مسنو أيسلندا يخيفون شبابها بقطع الهاكارل: لحم سمك القرش في غرينلاند. إن دهن الأسماك يعطيها رائحة زنخة تمامًا أنفس معظم الناس، لذا حافظ السويديون على شعبية الغرافلاكس باستخدام السلمون المنكه بالسكر والملح.

يَذَابُ سمك الرنكة على الظهور والاختفاء المفاجئين في بحري البلطيق والشمال، ويسمى البحر بين النرويج والدنمارك والسويد سكاجيرارك. وتاريخيا، لم تحز جزيرة غلادشولن الصخرية سوى ستة مواسم كبرى من سمك القد، ولا تبعد تلك الجزيرة المسطحة سوى أمتار قليلة من الساحل السويدي في سكاجيرارك، ثم اختفت أسماك القد، وعادت عام ١٧٨٠. وبين العامين ١٧٨٠ و١٨٠٨، غرقت غلادشولن بالرنكة، وغلَى مزارعوها تلك الأسماك للحصول على زيتها، وبيع في لندن وباريس، حيث استخدم زيتا لمصابيح الإنارة في الشوارع.

في تلك السنوات، بدت الرنكة كأنها اختفت من الساحل النرويجي. وفي المقابل انغمس سكان جزيرة غلادشولن بصيد الرنكة وتصنيعها، إضافة إلى صيد القد وسمك اللنخ، وامتلك تجار أثرياء من بلدي غوتبورغ واستوكهولم مصنعين لجلي الرنكة واستخراج زيتها، وهما يعملان على مدار الساعة.

وفي مطلع القرن التاسع عشر، شحَّت أسراب الرنكة الخريفية، وألقى البعض باللائمة في ذلك على الرائحة النتنة لتلك الجزيرة التي اعتاد مصنمو زيت الرنكة فيها رمي النفايات في البحر. ويقال إن رائحة غلادشولن كانت سيئة جدا، بحيث لم تعد الرنكة تحتلها. لم يأت موسم جيد إلى الفترة بين العامين ١٨٨٠ و١٩٠٠. ولم تشهد الجزيرة أي صيد وثير طيلة القرن العشرين.

قَطَنَ الجزيرة ألف شخص في القرن الثامن عشر. ومع حلول القرن ٢١، لم يزد عدد سكانها على ٤٧٠ شخصا، وفي عشرينيات القرن العشرين، عمل مئات من النسوة في تقطيع الرنكة تمهيدا لتعليبها، وارتدين

تاريخ الملح في العالم

مرايل صنعت من أكياس القصب الكوبي، التي تقاوم الماء بفضل ما تشرهته من زيت بذر الكتان، واستخدم رجال الجزيرة السكر الكوبي الممزوج مع الملح في تنكيه الرنكة، إضافة إلى زيت خشب الصندل، الزنجبيل، كبش القرنفل، جوزة الطيب، الكزبرة، القرفة، البهارات المخلطة، منكهات عضوية، الشبث وورق الفار.

في ثمانينيات القرن العشرين، ضمت الجزيرة مائتي عامل. وحاليها، تنتج الجزيرة الكثير من الرنكة بواسطة أقل من مائة عامل يشتغلون في ثمانية محترقات عائلية لتعليب الرنكة، وتشتري تلك الشركات الصغيرة براميل من الأسماك من الشركتين اللتين تحتكران تمليح الرنكة في السويد بسعر مناسب جدا، ثم تنقلها بنقلها في خليط يحتوي على ١٢ كيلوغراما من الملح مقابل كل ٩ كيلوغرامات من السكر.

وتعين المصانع الكبرى للرنكة اختصاصيا لصنع الخليط الذي تتقع به الرنكة. ومثل قائد الملح في سفن القد قديما، ينال ذلك الشخص الراتب الأعلى.

ولم يتغير نمط الحياة كثيرا في بعض أنحاء السويد. وإلى فترة ازدهار الأخشاب في منتصف القرن التاسع عشر، ظلت السويد من أفقر بلدان أوروبا، وقبل ستينيات القرن العشرين وسبعينياته، لم تحو الكثير من مطابخ السويد على وسيلة للتبريد سوى خزانات خشب مثقبة الأبواب. وتاريخيا، اعتمد الإسكندنافيون على الأطعمة المملحة في فصل الشتاء الطويل، وتميل أطمعتهم إلى الملوحة الشديدة. وتنفذ النفاقن السويدية بطبقة بيضاء من الملح، ويصنع طعام اسمه أبلفلاسك عندما يحين موسم التفاح، فتقطع تلك الثمار، وتمزج مع اللحم المملح ومحلول السكر. وحاليها يأكل الناس ملحا أقل وأطعمة مملحة أقل، على غرار نظرائهم في شمال أوروبا وشمال أمريكا، ولم يعد طبق أبلفلاسك شائعا.

وتختفي تدريجا بعض الاستعمالات التي كانت شائعة للملح، ويتميز بعضها بالفراية إلى حد التساؤل عن سبب شيوعها أصلا. إن سنوس هو مزيج من التبغ والملح، ويُعجن يدويا ليصبح كرات صغيرة توضع بين الخد واللثة، وتمص طيلة النهار، وتضاف بعض المنعشات إليها كل ساعة تقريبا، ويصل الأمر

الملح أكثر من الحمك

بالبعث إلى وضعها في الفم قبل النوم، ويستيقظون طلبا لكرة جديدة. ولا يتردد بعض السويديين في التساؤل عن سبب شرب أهل الشمال البعيد لسائل اللابلاندر: شراب القهوة المملحة.

ينخفض استهلاك العالم من الملح باطراد. ففي القرن العشرين، استهلك الأوروبي نصف ما استهلكه نظيره في القرن السابق، وما زال شائما الشغف بالقد المملح، الرنكة، لحم الـ«هام»، الزيتون، المخللات، ولحوم البط والإوز المملحة، ولم تعد تلك الأطعمة ضرورية، وأحيانا يباع القد الخفيف التملح لأنه لا يستلزم الكثير من النقع في الماء، وتأتي هذه الراحة على حساب النوعية. ويعمد البعض إلى تملح القد بالقليل جدا من الملح لكي يتلام مع عملية التليج. ويبدو الأمر غريبا من حيث المذاق والتكلفة، وتظل لحوم الخنزير المقددة والمملحة مرغوبة، وتحفظ بواسطة التليج حاليا. لذا لم يعد الملح مستخدما بقوة في صنعها، مما جَنَّب مستهلكيها الحاجة إلى نقعها طويلا في الماء، كما كان الأمر في الماضي. فقد الملح وظيفته كمادة لحفظ اللحوم، ويشيع الآن مصطلح «لحم هام طازج»، الذي يبدو غريب الوقع. وبموجب القانون السويدي، لا يمكن تسمية الـ«هام» المملح في سبتمبر «لحم هام طازج لأعياد الميلاد»، وفي المقابل، تنطبق التسمية على الـ«هام» الذي يبلج في سبتمبر ويُدفَأ في ١٧ ديسمبر.

في أمريكا الشمالية تمثل الأطعمة اليهودية المنكهة مقلدا للأطعمة المحفوظة بالتمليح ويمكن شراء نظيراتها الطازجة ببساطة، وتضم قائمة المملحات: الخيار والطماطم المخللين، السلمون المدخن والملح، الشبوط، السمك الأبيض، والسمور، يضاف إلى تلك القائمة للحوم المقددة مثل لحم اللسان والبسطرمة والكورنديبف. لقد جاءت البسطرمة من رومانيا في الأصل، وتمثل لحما مقددا ومبهرا ومملحا، يستدخن فوق حريق نشارة أخشاب قاسية، ثم يطهى بالبخار. وربما جاء اسمه من فعل باسترا بالرومانية ومعناه حَفِّظ، ويباع في معظم متاجر الأطعمة المنكهة، ويعتبر مما تختص به سلسلة متاجر شوارتزس في مونتريال. وقد بلغت من الشهرة حد أنه سمح له بالاحتفاظ باسمه، على الرغم من القانون ١٠١ لعام ١٩٧٠، الذي فرض تسمية المتاجر بالفرنسية، ولكنه غير مصطلح «أطعمة عبرانية منكهة» إلى المصطلح الفرنسي شاركوتري هيبريك.

تاريخ الملح في العالم

بينما يعج الساحل الشرقي لأمريكا الشمالية باليهود ومحال أطعمتهم المنكهة، تأتي معظم أسماك تلك المحال من الشاطئ الغربي على المحيط الهادئ. لقد بات شيوط البحيرات الكبرى نادرا، ويأتي بديله، بحجم أكبر وسمر أقل، من المياه العميقة للمحيط الهادئ، ويعطي شمال غربي ذلك المحيط، سمك القد الأسود، ولا يشبه القد العادي، وينتمي إلى عائلة خاصة بالمحيط الهادئ. ويروج في الولايات المتحدة واليابان أكل القد الأسود، إلا أن أعداده شرعت في الانخفاض، وكذلك ترتفع أسعار الشبوط الملح باستمرار.

يعتبر تملح السلمون تقليدا قديما، وراج حيثما وجد ذلك السمك. وقد تعلمه الكثير من يهود ألمانيا وأوروبا الوسطى وروجوه. وبعد الحرب العالمية الثانية، راج في باريس السلمون المملح. وفي نيويورك لمب المهاجرون اليهود من وسط أوروبا دورا في نشره فيها، ثم شاع في أرجاء أمريكا. ويسمى طبق السلمون المملح التقليدي عند اليهود لوكس. وهي لفظة من اللغة الهنديشية تشير إلى السلمون اقتباسا من تسميته باللغة الألمانية لأكس، إن لوكس هو سلمون المحيط الهادئ مملحا. في القرن التاسع عشر صار شمال غربي المحيط الهادئ نقطة جذب للسلمون المملح الآتي من شرقي أميركا وغربها. وأدى ازدهار تجارة الفراء في تلك المنطقة، إلى جلب كميات كبيرة من المملح. ولاحظ تجار الشمال الغربي أن للسلمون المملح سوقا عالمية، فباعوه للسفن التي جلبت لهم المملح.

شكلت هاواي المصدر الرئيسي للملح بالنسبة إلى منطقة شمال غربي الهادئ، وتمتد تلك الجزيرة سفن صاندي الحيتان وغيرها بالملح واللحم المملح، متلما فعلته جزر الهادئ في القرنين الثامن عشر والتاسع عشر. وتنتج هاواي الملح البحري من بحيرات جافة في داخل أراضيها. وتروج أقاويل مفادها أن أحد أوديتها البركانية تشكل حفرة من دون قمر مملوءة بالملح، والأرجح أنها وهم لا أساس له، فقد امتلأ ذلك الوادي، بعد زمن مديد من استخراج الملح منه، بالأبنية الشامخة. باع أهل هاواي الملح للشمال الغربي في أمريكا، واشتروا السلمون المملح الذي يقتضي أن ينقع بالماء قبل أكله مثل القد المملح، ودرجوا على مزج السلمون، بعد نقعه، مع الطماطم في طبق يدعى لوميلومي، وتعني تلك الكلمة «التدليك»، وتشير إلى عملية تقطيع ذلك السمك بدقة.

الملح أكثر من السمك

خبيا نجم طبق اللوكس في السنوات الأخيرة، وحل مكانه طبق نوحا الذي يتألف من سلمون مدخن ومملح بالنقع الخفيف. وفي العقود الأخيرة، وضع الكثير من المحال اليهودية إعلانا تجاريا يقول: «أحصل على النوحا، إن اللوكس فائق الملوحة». ويأتي اسمه من نوحاسكوتيا، على رغم أن معظم النوحا جاءت أصلا من شبه جزيرة غاسبي في كيبيك. وتتوافر حاليا النوحا الفريية، التي تصنع من سلمون المحيط الهادئ، بعد أن شرع سلمون الأطلسي في الاختفاء، إلا ما يربي منه في المزارع. بدأ موي غرينغراس حياته المهنية صبييا في دكان والده في العام ١٩٢٩، ويمتلك أشهر محل لسلمون المملح على الطريقة اليهودية في القسم الغربي من مانهاتن (نيويورك). ويشير إلى أنه «لا أحد يشتري اللوكس الآن. نبيع خمسين كيلوغراما من النوحا، مقابل كيلوغرامين ونصف الكيلوغرام من اللوكس أسبوعيا». وقد حقق والده شهرة كبيرة بفضل اللوكس، وساهم في نشره في نيويورك، أيام أحب أهلها ذلك السلمون المملح.

ظلت الأنشوفة المملحة مرغوبة وشائعة أكثر من الطازجة. ولأن التعليل لم يمد ضرورة في حفظها، فقد باتت أقل ملحا. ويرجع الفضل إلى جي بي ريبول، الطباخ في مقاطعة بروفينسال الفرنسية، في بدء الاستخدام الخلاق للأنشوفة، وابتكر فطيرة الأنشوفة، إضافة إلى مجموعة من المعجنات التي تحشى بتلك السمكة، وكتب وصفات طهو عظيمة للأطباق الكلاسيكية في مقاطعته. تعرف باسم الأنشوفيات.

المصل ٧-٨ أنشوفيات. انقعها في الماء لإزالة الملح عنها، ثم افصل اللحم عن العظم، وضعها في طبق. اصف بضع ملاعق من زيت الزيتون وقليل من البهار. و ٣. ٢ فصوص ثوم مقطعة شرائح رقيقة. في إمكانك نثر قليل من الخل عليها.

القطع ٢,٥ سنتيمتر من رأس ريف خبز فرنسي، وتعتبر الأفضل لأنها لا تتفتت بسهولة.

قطع تلك الخبزة إلى ثلاث شرائح طولية متساوية. خصص قطعة لكل صيف. ثم ضع بعضا من لحم الأنشوفة على كل قطعة، وضع القطع في طبق خاص.

تاريخ الطبخ في العالم

قطع بقية الرغيف إلى صريعات صغيرة. يغمس كل شخص مربع الخبز في الزيت الذي جهزته سابقا، ويستعمل المربع المغمس لهرس لحم الأنشوفة على الخبز. وعندما تهرس الأنشوفة والصلصة كليا، تؤكل صريعات الخبز السليمة بعد تقليبها في الأنشوفة المهروسة. تغطي هذه الطريقة طعمها بملأ بالحبور كل محبي أطباق مقاطعة بروفنسال، وكذلك النواقة.

(جي بي ريبول، مطبخ بروفنسال، ١٩١٠).

وفي القرن التاسع عشر، كتب أم. مورار، وهو طاهٍ آخر من مقاطعة بروفنسال: «ترغم أشد المعدادات كسلا وأكثر الشهيات نوما، على الاستيقاظ لدى تذوق اللقمة الأولى من شريحة خبز شهية، مذهبة بلمعة زيت الزيتون، وزيتها لحم الأنشوفة المهروس الذي اضيف إليه الثوم المقطع بمهارة».

في ١٩٠٥، ذهب هنري ماتيس وأندريه ديران إلى كوليور، تلك القرية الساحلية الملونة بالأصفر والزهر، وتشتهر بالأنشوفة إلى اليوم. وفي صيف لن ينساه تاريخ الفن، رسما مجموعة لوحات بألوان فوارة، رسم ديران القرية بألوان أساسية صافية، وأنتج ماتيس رسما مفايرا تماما للقرية عينها، ممازجا ألوان الفيروز والزهر والقرميد والذهب. ثم عرضا لوحاتهما في «صالون دو أوتومن» (صالون الخريف) الباريسي، وخلقوا حركة فنية عرفت عالميا باسم فوفيزم، التي اشتهرت بتحررها من قيود التقاليد.

إذا زرت مرفأ كوليور الصغير اليوم، فستجد أن رسوم ماتيس وديران كانت خيالا محضا، ويعد ذلك المرفأ الكاتالوني بضعة كيلومترات عن الحدود الإسبانية، ولم يعد عالما من الألوان الزاهية. ومازالت جدران المنازل فيه ملونة، تنمو عليها براعم ورد زهرية، إضافة إلى ورود المنيوليل بلون القرنفل. يكمن الفارق في قوارب الصيد الشهيرة، فلقد اختفت تماما.

لقد رسمها ديران بألوان حمر وصفر، وجعل صواربها حمرا فاتحة تخرج من المرفأ كأنها بستان خريفي. وصورها ماتيس كتطبيع أحمر يظهر من نافذة فيروزية، تلك كانت زوارق صيادي الأنشوفة.

في العام ١٧٧٠، عاش في كوليور ٨٠٠ صياد يعملون في ١٤٠ قاربا كاتالونيا. وفي ١٨٨٨، انخفض عدد القوارب بمقدار العشر. ولاحظ الصيادون أن الأنشوفة تطفو إلى السطح في الليالي القمرية، وقهموا أنها

الملح أكثر من السمك

تجذب إلى ضوء القمر، وجعلوا كل القوارب عندهم بلون القمر، باستعمال الكهرباء، وسموه لامبادرو، وتآلف من ضوء قوي محمول على طوف بارتفاع متر ونصف، وعلقوه على خطاف في مقدمة القارب. وفي الليالي التامة القمر، حين يكون الماء ساكناً، يرصف الصيادون شباكهم حول الأطواف المتوهجة، ويخرجون بقوارب اللامبادرو إلى عرض البحر، ثم ينتظرون حتى تتجمع الأنشوفة تحتها، وتمتلئ شباكهم بتلك الأسماك.

وفي كل ليلة يخرج الكاتالونيون إلى البحر، ويمودون صباحاً بالأنشوفة للتعليق. كانت الغلال وفيرة، ولكن كلما تزايد الصيد، كانت المصائد تزداد عمقا، وشرع الصيادون في استعمال قوارب بهياكل معدنية للرحلات الطويلة، ولم تقدر تلك القوارب على الرسو في كولبور بسبب ضحالة الماء فيه. في ١٩٤٥، لم يرس في كولبور سوى ستة مراكب. واليوم يرى مركب كاتالوني قرب الجدران القروسطية للمرفأ ولا يستعمل. إنه تذكارة عن صناعة الأنشوفة في القرية.

يرغب معينو الفن في رؤية كولبور كما صورها ماتيس وديران، ويتقاطرون إليها في موسم السياحة الذي يمتد، مثل موسم صيد الأنشوفة القديم، من مايو إلى سبتمبر، ولكن الألوان وقوارب الصيد لم تعد هناك. ويستمر السكان المحليون في صنع نبيذ بانبول من عنب كرومهم، بدل صيد الأنشوفة، لبيعها للسياح. وتمارس عائلتان تعليق الأنشوفة باستعمال ملح من أغيسمورت، وتُصَاد الأنشوفة في مرفأ فاندريه، الذي يعتبر صرحاً يشهد بكفاءة الصناعة الحديثة، ويملك أسطول صيد يفترض عن أسراب الأنشوفة بالسونار، وفي سوقه تباع الأسماك في المزاد ظهراً، ولم يكن ماتيس وديران ليرسماه.

أصر عدد من كتاب القرنين السابع عشر والثامن عشر على أن خليفة الفاروم ليس صلصة الأنشوفة، بل البيوض (البطارخ) المملحة: الكافيار. وفي العام ١٧١٥ ألف غيدو بانكرولي، كتاب تاريخ لأشياء كثيرة ضائعة، وذكر أن «ثمة أنواعاً أخرى من الفاروم سميت بارتوغا، وقد حل محلها الكافيار».

اشتقت كلمة كافيار من اللغة التركية، وتشير إلى بطارخ الحفش، وهو سمك ترجع جذوره إلى ما قبل التاريخ، ولم يتطور خلال ١٣٠ مليون سنة، إنه سمك مهاجر ضخم. ومثل السلمون، ليس في جسده أعضاء ذكورية، ويعيش

تاريخ الملح في العالم

في الماء المالح، ويسبح عكس التيار لينثر بذوره في المياه العذبة التي شهدت مولده. وعادة أكل بيوضه قديمة، بل ربما كانت أقدم من الفاروم، وقد كانت طعاما رخيصا للصيادين، خصوصا أنها لا تحتاج إلى تمليح، وقد بيع السمك نفسه بسعر عال، وتدريجا حازت تلك البطارخ سمعة طيبة. في العام ١٥٤٩ وصف كريستوفرو دي ميسيسيبيغو، وهو كاتب عن الأطعمة من عصر النهضة عاش في فيرارا، طريقة تحضيرها:

كافيار للأكل طازجا أو محفوظا

خذ بيوض الحفش، وافضلها السود. افرهما على طاولة باستعمال

سكين عريضة النصل. اخرج البطارخ ذات الخيوط. احسب وزن الباهي،

ولكل ١٨ كيلوغراما من البيوض اضع ٣٧٥ غراما من الملح.

في القرون الوسطى امتلات أنهار أوروبا بأسراب الحفش المحملة بالبطارخ، وشوهدت بكثرة في أنهار السين، الفيراند، التايمز، البو، الدانوب، الأيرو في شمال إسبانيا، والفادالكويصر في جنوب إسبانيا، واعتبرت تلك البيوض من امتيازات الملكية. وادعى المرش البريطاني، بدءا من إدوارد الثاني في القرن الثالث عشر، الحق في نيل أول حفش يُصاد في المياه البريطانية سنويا.

وأنجت فرنسا الكافيار منذ عهد لويس الرابع عشر. واستخرجته من بطارخ الحفش في نهر غيراند. وبدت أعداده في نهر السين، حتى في باريس، أضال من أن تقدم للملوك، ونظم كولبير صيده في محاولة للحفاظ عليه، ولا تزال تلك القوانين سارية في فرنسا. اختفى ذلك النوع من الأسماك، وحصل لويس الخامس عشر على حفش باريس في العام ١٧٥٨، وكذلك لويس السادس عشر العام ١٧٨٢. وأصر أنطوان كاريم، الطاهي الفرنسي الشهير من القرن التاسع عشر، على أنه رأى ١١ كيلوغراما من الحفش تسبح في سرب بطول مترين ونصف المتر قرب جسر نبي غرب باريس، وكانت تلك آخر مرة شوهد الحفش فيها باريسيا.

قد يصل وزن أسماك الحفش إلى طنين، ولا يستطيع مقاومة التلوث الصناعي، ولقد طال ذلك التلوث حتى الفيراند، آخر معاقل الحفش في فرنسا، مثلما طال نهر الهدسون وغيره من أنهار الحفش في أمريكا الشمالية.

الملح أكثر من السمك

عندما استقر الأوروبيون في أمريكا الشمالية، دونوا أنهم راوا أهل البلاد الأصليين يصطادون الحفش الضخم. وإلى القرن التاسع عشر، ظل الحفش في الأنهار الأمريكية، وقُدِّم الكافيار بوصفه طعاما سريعا مجانيا في الحانات على أمل أن تشجع ملوحته، مع الفستق، على الشرب. وخلال الحرب العالمية الأولى، أُطعم الجنود البريطانيون من علب الكافيار المضغوط، التي سموها «مربى السمك»، وكان مكروها. ودفع الجنود نقودا لمبادلته بعلب السردين.

ولكي يُعتبر الكافيار وريثا للغاروم، يتعين أن يستعمل للتكيه أكثر من أكله كطعام مستقل. وحتى القرن العشرين، استعمل الكافيار بتلك الطريقة، أي كمنكّه. في القرن التاسع عشر أعطت روسيا قيمة لمخلل السوركروت أكبر من الكافيار، وتظهر الوصفة التالية للكافيار كمنكّه طيب المذاق يضاف إلى أوراق الملفوف المملح.

السوركروت مع الكافيار

اغل كيلو ونصف من السوركروت المقطع مع كمية من الماء تكفي بالكاد لمنعه من الاحتراق. وعندما ينضج، صفّه في منخل كبير النقب. اذب ٢٥٠ غراما من الزبد الفنلندي في مقلاة. اصف السوركروت، وافله بالزبد. اصف الماء المملح إلى كافيار نزع لتوه من سمكة طازجة. اهرسه جيدا. امزجه مع السوركروت، ثم اغله. سيعطي الكافيار مذاقا طيبا للسوركروت. يمكن تقديم هذا الطبق مع الفطائر، والتفانق الصغيرة أو السمك المقلي. وفي أيام الصوم، يحل زيت الزيتون محل الزبد الفنلندي. اصف ما يكفي من الكافيار بحيث يبدو السوركروت وكأنما قد نثر عليه الخشخاش. (الينا مولوكوفيتش، هدية لربيات البيوت الضابات، ١٨٩٧).

في مطلع القرن العشرين فضل الأمريكيون بوضوح الكافيار الروسي الآتي من بحر القرم. اندلعت ثورة كبرى ضد القيصر في روسيا عام ١٩٠٥، وفي أبريل ١٩٠٦، حذرت صحيفة مجلة ورلد وايد ماغازين الأمريكية من «أن الاضطراب في روسيا يثير الخشية من تأثيره على صناعة الكافيار»، وأبدى الكاتب قلقه من تدخل القوزاق في الشعب السياسي، بما يؤدي إلى هجرانهم صيد الكافيار. ورات المجلة نفسها أسبابا للثورة، وأوردت أن القيصر أرغم القوزاق على إعطائه ١١ طنا من الكافيار سنويا بصورة مجانية، عربونا لولاثهم. ويتطلب هذا المربون قتل خمسة آلاف حفش عند كل موسم صيد.

تاريخ الملح في العالم

ووصف المقال أوضاع القوزاق في الشتاء الروسي، حيث يضطرون إلى الوقوف في الثلج، والصيد عبر ثقب في الجليد، وذكر أن البيوض تمزج مع «أحسن أنواع الملح»، بمعدل ٥-٤ في المائة من وزنه. ويعتبر بحر القرم، الذي يتغذى على روافد نهري الأورال وال فولغا، أكبر بحيرة ماء مالحة في العالم، لأنه بحر داخلي، ويحوي أعدادا كبيرة من الحفش، وتتبخر مياهه في أشهر معينة عند مصبات الأنهر التي تسير إليه.

قبل ثورة ١٩١٧، هيمن القوزاق على كافييار بحر القرم، واصطادوا الحفش مرتين سنويا لمدة أسبوعين في كل مرة، ويشارك الشعب القوزاقي في هذين الموسمين القصيرين. وفي أولهما، عند الخريف، تجر العائلة بأسرها الشباك إلى نهر الفولغا، ويأتي الموسم الثاني في الشتاء. ويجري الصيد في النهر أيضا، حيث يتملح مئات من القوزاق بالرماح، ويقضون على جليد النهر ينتظرون طلقة مدفع تعتبر إشارة انطلاق للبدء في عمليات صنع ثقب في الجليد لطعن الحفش من خلالها. ويثير صوت المدفع الأسماك، فتدفع مع مجرى النهر، حيث ينتظرها القوزاق. وتتتالى أصوات المدافع وصيحات القوزاق، ويأتي تجار من موسكو وليننغراد، حتى باريس وعواصم أوروبية أخرى، لينتظروا ما يخرج من السمك العملاق، الذي يشق بطنه حيا.

قفز السعر مرتفعا باطراد منذ مطلع القرن العشرين. وبين العامين ١٩٠٠ و١٩١٥، تضاعف سعر الكافييار مرتين، وشرع التجار في استيراد الكافييار الروسي، إضافة إلى الفرنسي ذي الماركة الروسية، لمصلحة مؤسسات معينة في أوروبا الغربية. وبهذه الطريقة تمكنت عائلة بتروسيان من البدء في تجميع ثروتها، وباتت الآن من كبار موزعي الكافييار عالميا. وترجع أصول العائلة إلى إيران، وعاش أفرادها على الجانب الروسي من بحر القرم، ثم هاجروا إلى باريس ليكتشفوا ولع أثريائها بالأشياء الروسية.

وخلال القرن العشرين، قتل التلوث الصناعي وبقع النفط، أعدادا كبيرة من الحفش في القرم. وتاريخيا، سيطرت روسيا على شمال القرم، وإيران على جنوبه، مما أعطى الدولتين هيمنة على الكافييار، وحاصر التلوث بحر القرم والأنهار التي تصب فيه، وقتلت المواد الكيماوية أعدادا

الملح أكثر من السمك

من الحفش، بحيث عانى الروس في سبعينيات القرن العشرين نقص الكافيار. وفي ذلك العقد، تصاعد التصنيع في إيران بحيث هدد المصائد الإيرانية على الشاطئ الجنوبي للقرم. وعند هذه النقطة، صار سعر الكافيار حائلا أمام استهلاكه.

وما زال صيد الحفش في القرم يجري في موسمين، تلتقط معظم الأسماك في الربيع، ويكون الحصاد أقل في الخريف، وتستخدم فيهما شباك باتت ترمى إلى أعماق نضاط لوجود الحفش في القرم. وفور وصولها إلى سفن الصيد، تلقى الأسماك ضربات على الرأس فتفقد الوعي، مما يساعد الصيادين على شق بطونها لاستخراج البطارخ.

يجب أن تمر البيوض في منخل خاص لفصلها عما يشبهها من مكونات، ثم تمزج بدقة مع الملح بهدف الحفاظ على البطارخ وتدعيم طعمها المميز. ويتطلب الأمر دقة عالية، فكلما زادت كمية الملح، حفظت البيوض في شكل أفضل. وكلما قلت كميته صار طعم البيوض أحسن. وترفع هذه الدقة سعر الكافيار. وفي شكل عام، يملح الإيرانيون كافيارهم أقل من الروس، ويختلف مذاق الكافيار بحسب مكان صيده وصنعه، ويتبدل حجمه بين سمكة وأخرى، وتعلب بيوض كل سمكة على حدة.

تضم عائلة الحفش ٢٤ صنفاً، وتُصاد ثلاثة منها (بيلوغا وأوسترا وسيفروغا) في القرم للحصول على الكافيار. وتتفاوت أسعار الكافيار المصنوع من كل منها. ولا يمس التفاضل اختلافا نوعيا بينها، بل يرتبط مع مدى ندرتها. ويصعب العثور على حفش بيلوغا العملاق، لذا فإن كافياره هو الأغلى. وتستغرق أنثى البيلوغا عشرين سنة لتصل إلى سن النضج، ويصل وزنها إلى ٨٢٠ كيلوغراما، وطولها إلى ثمانية أمتار. وتعطي تلك السمكة عشرة كيلوغرامات من الكافيار، وتعتبر بيوضها الأكبر حجما، وتتميز تلك البطارخ الرمادية بالهشاشة مما يزيد في سعرها، ويتكسر الكثير منها خلال عملية التصنيع.

انحدرت هيمنة بحر القرم على تجارة الكافيار عالميا، ويعطي ثلاثة أرباع كافيار العالم حاليا. ومع تزايد سعر كافيار القرم وتناقص أسماكه، التفت العالم صوب الكافيار الأمريكي والأوروبي، وتركز جزء من الاهتمام على مزارع الحفش، وتنتج ما يسمى بحذر «الكافيار الأمريكي».

تاريخ الملح في العالم

بطارخ

خذ بيوضاً من سمك بوري طازج ويستحسن أن يكون في موسمه.
حاذر من تمزيق الجلد الرقيق حول كل بيضة. اضع كمية معقولة من
الملح. اتركها يوماً بليلاً. ضمها فوق دخان بحيث تكون بعيدة عن اللهب
والحرارة. عندما تجف، ضمها في علبه ختّب أو برميل، واحطها
بنخالة القمح. يفضل أن تؤكل هذه البطارخا نيئة. ومن يرضب في
طهوها، يمكنه تسخينها تحت الرماد أو في فرن نظيف ودافئ، مع
تقليبها إلى أن تصل إلى نقطة السخونة.

(مارتينو، ليبرو دي ارتي كوكي ناريا، كتاب فن الطهو، ١٤٥٠).

ولا يعرف سوى القليل عن مارتينو، بما في ذلك اسمه الكامل. وقد ولد
في كومو، وعمل عند أرستقراطيين، وكان أشهر طاه في عصره. وتدعو
وصفته عن البطارخا إلى استعمال بيوض سمك البوري، التي تستدخن
بدلاً من ضغطها. وتختلف البطارخا بحسب أماكن صيدها. وفي القرن
الثامن عشر، صنّفها بانكيرولي مع الكافيار، باعتبارها متحدرة من
الغاروم. وصنع سكان أمريكا الأصليون الكافيار من بطارخ الحفش
المضغوطة والمجففة، وحاليا فإن البيوض تملح ثم تضغط وتجفف. وفي
تونس، تصنع البطارخا من بيوض البوري، وترتبط مع يهود تونس مثلما
يرتبط السلمون المدخن والبسطرمة مع اليهود في مدن أمريكا الشمالية.
ويعتقد أن اسمها جاء من الكلمة العربية بطارخ، وقد صنعت أيضاً في
مصر القديمة، ربما من سمك البوري.

وتسود إيطاليا حالياً فكرة أن البطارخا طعام من صقلية وخصوصاً
غريها، ويتعلق الأمر بسمك التوننا وليس البوري. تجمع تجارة التوننا في
الساحل الغربي لصقلية بين أقدم ورش الملح في أوروبا وأحد أقدم مصائد
التوننا، ويربط بينهما مرفأ تراباني، الذي يقع على طرف شبه الجزيرة
الإيطالية. ومثل كثير من البلدان الصقلية، تملك تراباني تاريخاً فينيقياً -
رومانياً - عربياً - صليبياً. وتنعكس تلك المكونات على هندسة العمارة
واللغة والطعام والمادات، وقد بُني كل شيء في صقلية عبر تراكم تاريخي؛
كل الناس جاؤوا وفتحوا وشيّدوا ثم غلبوا وغادروا.

الملح أكثر من السمك

تصنع شركة كاستيفليون للتونا، في شمال تراباني، أكثر من ألف كيلوغرام من البطارخا في السنة، ويهرقها الصقليون فوق المعكرونة مع زيت الزيتون، الثوم، والبقدونس المفروم. وتأتي البيوض من التونا ذات الزعنفة الزرقاء، التي تعبر مضيق جبل طارق مرة كل عام، لتسبح قبالة الساحل الغربي لصقلية للوصول إلى مهودها في البحر المتوسط. وتحمل كل أنثى بطرخين يتراوح وزن كل منهما بين ٢ و٤ كيلوغرامات. ويُحضّر العمال نقيعا من ملح محلي يفسلون به البيوض، ويقطونها بملح خشن تتخصص به تلك المنطقة، ويضعون زنة ٣٠ كيلوغراما فوق البطارخ المملحة لضغطها، وتزداد الأوزان أسبوعيا. وفي نهاية الشهر، تصل إلى ستين أو سبعين كيلوغراما، ما يعادل وزن رجل عادي، وبعد ضغطها تجفف البطارخ في الشمس لمدة أسبوع.

ومثل صيادي الحفش القدماء يبيع الصقليون السمك، ويأكلون البيوض، ويبيعون البطارخا في أرجاء صقلية، ويبيعون قلوب التونا حتى في باليرمو خاصة صقلية، ويأكل سكان تراباني المحليون اللاتوم، الغدة التناسلية لذكر التونا، إضافة إلى الأمعاء والمعدة والمريء.

ولقرون عدة، اشتهر هذا الساحل أيضا بأسمك التونة المملحة. وحاليا لا يأكل الصقليون التونا ذات الزعنفة الزرقاء بأي شكل، ويبيعونها طازجة لقاء أسعار خيالية، ويجلب أكثر من تسعين في المائة من الأسماك إلى الشواطئ بعد صيدها بأقل من ساعة، وتشن فوراً إلى اليابان بالطائرات.

وكان الفينيقيون أول من لاحظ ممر التونة الزرق قبالة سواحل المتوسط في أوقات توالدها، ونصبوا لها مصائد يسميها الصقليون تونارا. ومع تنامي الهيمنة الثقافية في المنطقة الممتدة بين تونس وصقلية، صارت التونارات مغلقة بالطوقوس، ويستمر العمل بها في مكانين في صقلية: عند ساحل بلدة بوناجيا شمال تراباني، وعند جزيرة فافينيانا. وتملك شركة كاستيفليون التونارا في بلدة بوناجيا، وتعتبرها مشروعاً خاسراً، على رغم بيعها بسعر مرتفع في اليابان. وتأتي معظم أرباح تلك الشركة من التونا ذات الزعنفة الصفراء، التي تصطادها الشركة في مكان آخر، وتعلبها وتبيعها. وتتلاشى ذات الزعنفة الزرقاء باستمرار، ليس بسبب التونارا، ولكن بسبب تعاظم

تاريخ الملح في العالم

صيدا بكفاءة في المحيط الأطلسي. ويشير إيفونو جياكومازي، مدير الإنتاج في شركة كاستيفليون إلى أن صيد خمسين كيلوغراما من ذات الزعنفة الزرقاء، يعتبر صيدا وفيرا في الوقت الراهن. وفي أوقات سابقة، مثلت تلك الكيلوغرامات ثلاث سمكات أو أربعا، وأحيانا سمكة واحدة، وتتشكل الآن من سمك يملأ الشباك. فكلما ندرت الأسماك، نضجت في وقت أبكر، وأصبحت أضال حجما.

تُشغل شركة كاستيفليون ١٥٠ موظفا، وتُضيف إليهم ١٢٠ آخرين في شهر مارس للعمل في التونارا، ويعرف القائد بالاسم العربي وهو الريس. ويفني الصيادون أغنية عربية «سلامي» للتضرع إلى الآلهة إبان الصيد، ويحمل المحصول اسما إسبانيا هو ماتانزا، وتعني «الذبح».

تبدأ مطاردة التونا في مارس، ويتجه الرجال إلى ساحل بوناجيا لإصلاح الشباك، مرمنين الأغاني التقليدية التي تعزج اللغتين الصقلية والعربية. وعوضا عن إنهاء سمكة على طرف خيط، تستدرج التونا في التونارا إلى سلسلة من الشباك وتبقى فيها أياما، ويصنع جدار من شباك بارتفاع ٤٥٠ مترا وبطول ٧,٥ كيلومتر في قعر المحيط من الشرق إلى الغرب. وتدخل التونا إلى المتوسط في شهري مايو ويونيو، وعند اقترابها من صقلية تتحرف جنوبا لتمر عبر المضائق بين تونس وصقلية، وعندها تصطدم بالجدار الشبكي الذي يقودها إلى ما يسمى «الجزيرة»، وهي سلسلة من غرف مصنوعة من الشباك. وفي الأزمنة القديمة وجه الرجال الأسماك الكبيرة إلى تلك الغرف، مستخدمين عصيا طويلة، ويؤدي غطاس العمل نفسه اليوم، ويحمل لقب «السافل الكبير». يقول موريسي غريمسبي: «السافل» في جزيرة بوناجيا، إنه يسبح مع الأسماك نحو مصيرها المحتوم، عابرا بجرار وحطام سفن تعود إلى أزمنة الفينيقيين والرومان والإغريق.

يتمثل عمل السافل الكبير في نقل التونا من غرفة إلى أخرى، وكل منها يحمل اسما خاصا، إلى أن ترهق الأسماك، وتقع منتظرة مصيرها المحتوم في غرفة الذبح: كاميرا دي ماتانزا. وحينها ترفع الشباك، ويتولى ٤٥ صيادا غرس رماحهم في أسماك التونا ويجمعونها، إنها طريقة قديمة في صيد التونا. وقيل ألفين وخمسمائة عام، وضع أشيلوس مؤلفه

الملح أكثر من السمك

القرس، ووصف فيه انتصار الإغريق على الأسطول الفارسي، مشبها إياه بذبح التونا. وعلى رغم ما عانته من إجهاد طوال أسابيع من الحجز في الشباك، تظهر التونا ذات الزعنفة الزرقاء ضراوتها وتقاتل، وتسود دماؤها ماء البحر، ويصبح زيد الماء قرمزيا، فيما تطعن الأسماك وترفع وتُشحن إلى اليابان.

يُعضي صيادو التونارا شهر مارس في إصلاح الشباك، وخلال شهر أبريل يمدونها في قعر المحيط، ويتضنون شهر مايو أو يونيو في الصيد، ثم يرفعون الشباك، وفي شهر يوليو يبدأ العمل في الملح.

على الساحل جنوبي بلدة تراباني، تنتشر الحواجز الطينية، وتشرع طواحين الهواء الحجرية في الظهور، وتحيط الحواجز ببرك بعضها فيروزي اللون والآخر زهري، وترتفع أبراج طواحين الهواء فوق تلك البرك الملونة. لقد سُئِدت ورش الملح عبر الساحل وصولا إلى الحقول الخضراء جنوبا، حيث كروم مارسالا الممدة للنبيز. إنها إحدى أقدم ورش الملح في العالم، أسسها الفينيقيون لتعليق صيدهم من أسماك التونا، وبعد سقوط قرطاجة شغلها الرومان، وعندما حل المسلمون بصقلية بين العامين ٨٠٠ و١٠٠٠، تحدثوا عن طواحين الهواء في تراباني.

تميل الطواحين المائلة حاليا إلى الهندسة التركية، التي بناها الإسبان الذين أدخلوا طواحين الهواء إلى صقلية ولاحقا إلى هولندا. وفي العام ١٥٠٠، بنى طواحين تراباني رجل اسمه غرينياني، بهدف نقل النقيع من بركة إلى أخرى. وولد له ابن اسمه ايتوري: الاسم الذي يشار به إلى ورش الملح قبالة جزيرة موزيا. وقد دمر الرومان ورش موزيا في العام ٢٩٧ ق.م. بعد انتصارهم على القرطاجيين الذين بنوها أيضا.

أرسل ملح تراباني إلى المصبة الهانزية في بيرجن، واشتهر خلال القرون الوسطى. وأدى توحيد إيطاليا في القرن التاسع عشر إلى وضع العراقل في وجه سوق الملح الصقلي، فقد فرضت الحكومة الإيطالية هيمنتها الاحتكارية على الملح، وحمّت ورشها في أبوليا، مانعة الملح الصقلي في أراضيها. وفي ١٨٩١، كتب بيلليفرينو أرتوزي مؤلفه «فن الأكل الصحي»، وتحول تاجر الحرير الفلورنسي إلى كاتب أطعمة مشهور، وقد أورد فيه وصفات عن صنع الأيس كريم:

تاريخ الملح في العالم

توفيرا للمال، يمكن إعادة استخراج الملح من الماء المثلج بتبخيره،

واستعماله ثانية في تليج الأيس كريم.

ظل ملح تراباني سلعة أساسية في صادراتها، ثم صار منتجا محليا، واستخدم في تليج أسماك التونا، ونشر بمسحاء على أطباق السمك المشوي في منطقة تراباني، واستعمل في حفظ محصول نبات الكبر، الذي تُخلُّ أوراقه وزهوره. وتأتي براعم الكبر من نبتة كباريس سبينوزا التي تتميز بأشواكها الكثيرة، وقد سماها الأتراك مخلب القط، وتكاثر بشدة حول روما. وتبلغ من الشدة إلى حد أنها تنمو في صحراء إسرائيل، ويبدو أنها تمشق الصخور، وتكاثر على طول الساحل في جنوبي إيطاليا وصقلية. وعندما تتفتح أزهارها بألوان زهرية وبيضاء، فإنها تغطي مشهدا براقا. ولكي تُخلُّ، يجب التقاط البراعم قبل تفتحها، ويتطلب ذلك عملا يوميا طوال الصيف لتحصن كل برعم بدقة، ثم تملح البراعم لإظهار طعمها المميز. ويعتبر الفرنسيون أن أفضل الكبر أصفرها، وينقعونها في الخل.

في القرون الماضية، صنَّع نقل منتجات البحر المتوسط إلى شمال أوروبا، لذا استخدمت براعم نبتة الكيوسين (أبو خنجر) بديلا، كما يظهر في الوصفة الإنجليزية التالية.

نبتة الكيوسين

اجمع البراعم قبل تفتحها ثم ضعها في الظل لمدة ٤.٣ ساعات بعد وضعها في انية فخارية. امزج الخل عليها، غطها، اتركها ١٠.٨ أيام. اخرجها واعصرها بلطافة ثم ضعها في خل جديد. اتركها لمدة تساوي السابقة. كرر الأمر ثلاث مرات ثم عبئها في براميل مع الخل والقليل من الملح.

(جون إيفلين، أسيتاريا: خطاب عن الخوذ الصلّية، ١٦٩٩).

يفضل أهالي صقلية نبتة الكبر الكبيرة الحجم التي تأتي من جزيرة بانتيليريا، التي تعتبر جزءا من صقلية على رغم قربها من تونس. وتزرع أيضا في الجزر الصقلية قبالة الساحل الشمالي. وتحفظ نباتات الكبر الصقلية في ملح تراباني الخشن غالبا من دون إضافة الخل، وتغسل قبل أكلها، وتقدم مع السمك المشوي. وأجبر احتكار الدولة الإيطالية للملح الورش التي تنتجها في صقلية على الانكفاء في السوق المحلية. ولم تستطع التقاليد المحلية - التونا، الكبر، ملح الطمام، إنتاج زيت الزيتون الكبير في الجزيرة، الجبنة والنقانق - تقديم سوق مجزية، وأغلقت معظم الورش في سبعينيات القرن العشرين.

الملح أكثر من السمك

وصمدت ورش أنطونيو دالي على رغم أنها عملت بثلاث طاقتها، وأشار مالكها إلى أنه استمر لسنوات «على أمل أن ينتهي احتكار الملح يوما ما». وتحقق ذلك في العام ١٩٧٢، فأنهت الدولة احتكارها للملح، وحاليا تمون تلك الورش إيطاليا، وهو الأمر الذي خشيته الحكومة أصلا.

ويتساوى صمود ورش الملح في تراباني مع تلك التي أسسها الفينيقيون في صفاقس التونسية، التي تواجه صقلية عبر المضائق المتوسطة التي تفصل البلدين. وتبدو صفاقس حاليا مدينة صناعية كثيفة تنتشر فيها مبان من ٢ - ٤ طوابق، وتغيرها بعض الأوتستردادات المزينة بالنخيل، وتعتبر المرفأ الثاني في تونس. وتحل أولا بالنسبة إلى الفوسفات وزيت الزيتون والملح.

تنتشر ورش الملح في الساحل الجنوبي للمرفأ عند أواخر الشتاء، عندما تجمع بلورات الملح، فيما المنطقة مضمخة بعطر براعم أشجار اللوز، وتسور حدائق الخضراوات بأشجار الصبار ذات الأشواك، التي جلبها الإسبان من أمريكا ونشروها في شمال أفريقيا. وتغطي طبقة من الغبار الكابي اللون الصبار والخضراوات وكل الأشياء في صفاقس، إنه الرمل الآتي من الصحراء، وتشمل قائمة الخضراوات المفبرة: القرنبيط، الجزر، والخيار التي تصنع منها المخللات.

وتمتد برك التبخير قرب البحر على مساحة ١٢ كيلومترا مربعا، يضاف إليها ١.٦ كيلومتر مربع مخصصة لأعمال التبلور النهائية، وتغطي ٣٠٠ ألف طن متري من الملح سنويا. وقد سألنا نور الدين غيرمازي عن أهمية الملح بالنسبة إلى الاقتصاد التونسي، وعلت وجهه ابتسامة ساخرة وقال: «إنه مهم بحساب الأطنان... فقط». وفي كل أرجاء العالم المعاصر، تعيش ورش الملح بفضل إنتاج كميات كبيرة، يمكن نقلها بتكلفة متدنية جدا.

وتشكل صفاقس موقعا ممتازا لاستخراج الملح، لا يسقط عليها سوى عشرين سنتيمترا من الأمطار سنويا، مما يجعلها أكثر جفافا من بقية تونس والساحل الشمالي لأفريقيا. وتتلقى أوروبا وشرق أمريكا الشمالية أكثر من مائة سنتيمتر من المطر في السنوات الأشد جفافا، وتمتد الصحراء بسبخاتها عند جنوب صفاقس، ويستلزم الأمر أحيانا إحضار بلدوزر لاقتلاع الملح من السبخات الجافة، وفي عمق جنوب الصحراء ثمة أماكن لا تزال تعتمد على الجمال. تقع مدينة تاوديني في الشمال عند

تاريخ الملح في العالم

حدود مالي مع الجزائر وموريتانيا، ووصفها رينيه كاييه للأوروبيين في دراسته الجغرافية عن الصحراء الأفريقية. وقد وجد تاغازا، مدينة الملح مهجورة، ووصف صخور الملح في تاوديني التي تتألف من كلوريد الصوديوم الصافي، وبين أنها تنام على عمق بضعة أمتار تحت رمال الصحراء. وتسيطر قبائل المور المغاربية شبه المرتحلة على ذلك المنجم الملحي، ويتميز رجالها بالطول، ويلبسون عباءات زرقاء، ويشكلون مزيجاً من المرب والبربر، ويدفنون للمالين قرابة الدولارين شهرياً لقاء استخراج قطع ضخمة من صخور الملح وتحميلها على الجمال. ويمدها تسافر قوافل من ٣٠ - ٤٠ جملاً متجهة نحو الجنوب صوب تومباكتو، التي ما زالت مركزاً تجارياً مهماً على نهر النيجر.

وبعيداً في الشرق تظهر الرمال الرمادية لبيلاما في النيجر، وتظهر ندوبها التي نحتت على مدار قرون من أعمال الحفر، ولا يزال الكثير من الملح هناك، وتستمر عائلة واحدة في استخراج الملح من حفرة معينة جيلاً بعد جيل. ويباع الملح حالياً بنحو خمسين سنتاً لكل ثلاثين حجراً كبيراً، ويحصل عليها تجار يحملونها على جمال قوافلهم التي يضم كل منها نحو ١٠٠ جمل، وتسير القوافل شهرين عبر نهر النيجر لتصل إلى نيجيريا، حيث يبادلون بملح بيلاما المواشي، وهناك تباع الصخور التي اشترت بخمسين سنتاً بنحو ٢ دولارات. ولأن قوة العمل ليست رخيصة جداً يصعب جني أرباح وفيرة من ذلك الملح الصحراوي.

وفي المقابل، يحمل الملح البحري من صفاقس على سفن تحمله إلى العالم، وينهب قسم كبير منه إلى تلك المنطقة الأوروبية التي ما فتئت متعطشة للملح؛ إسكندنافيا، وتحتاج إليه لتعليح الأسماك وإزالة الجليد عن الطرقات. والمعلوم أن الملح يخفض درجة تحول الماء لثجا، لذا يذوب الجليد عندما يرش عليه الملح، وولدت هذه الحقيقة العلمية سوقاً شتوية هائلة أمام تجاره، خصوصاً بالنسبة إلى الأتوستراتات الضخمة في شمال أوروبا، وصار هذا الاستعمال أكثر أهمية من تعليح الأسماك. وتمر تجارة السمك المملح بتاريخه، ويتماكس توازن الملح إلى حد رميه على الطرقات الثلجية مع ندرته التاريخية. وفي الجانب الآخر من المشهد نفسه، تندر الأسماك المملحة مثل التونا، الأنشوفة، الرنكة، شبوط البحيرات الكبرى، كافيبار بحر القرم، وحنى القد.

الملح أكثر من السمك

وفي صفاقس يقدم السمك المملح في العيد الصغير: العطلة الميجلة إسلاميا بعد شهر الصوم في رمضان. وبعد تليينه بالماء، يقدم مع صلصة تسمى شارمولا. ويستعمل الأثرياء أحيانا القد المملح المستورد من شمال أوروبا. وقد باتت أسعاره ترتفع باستمرار على رغم أنه يملح بما تنتجه صفاقس نفسها، ويميل بقية أهالي تلك البلدة إلى أسماكهم المحلية المملحة، وتبيع ورش صفاقس ملحا إلى السوق المحلي، وترتفع الكمية في العيد الصغير بشكل ملحوظ.

تعطي صلصة الشارمولا مثالا عن المزج بين المالح والحلو في تونس، ويشير التونسيون إلى أن الأطباق التي تمزج الطعمين جلبت من إسبانيا مع خروج المسلمين منها في العام ١٤٩٢.

وفي صفاقس تملك عائلة أفي أحد أكبر مصنعين للكسكس (الثاني في مرسيليا) في العالم، وفي ما يلي وصفة آل أفي عن الشارمولا:

احضر سمكة كبيرة مملحة من أي نوع ثم لينها بالماء. قدمها مع الصلصة التالية: كيلوغرام من البصل الأحمر. كيلو زبيب، نصف لتر زيت زيتون، ملح، بهار أسود (البيض يستعمل الكزبرة، أما أنا فلا).

قطع البصل واطهه ببطء مع زيت الزيتون لمدة ساعتين. لين الزبيب بنقعه في الماء ثم صفه بالمنخل وأزل بنوره. أضف زيت الزيتون إلى الخليط. اطهه على نار هادئة لمدة يومين. أضف الملح والبهار.

تبدو برك الملح في صفاقس مطوقة بالفواصل المدعمة بالصخور، وتؤدي طيوراً بأرجل طويلة: البلبشون الأبيض والفلانغو الزهري، تتغذى على القريدس الموجود في التقيع، وتنعكس ألوانها على صفحة مياه البحر الحليبية، وتقيم طوال الشتاء. وعند نهايته وبداية جني الملح، تضر تلك الطيور إلى مصبات نهر الرون في جنوب فرنسا، وتتغذى من برك الملح في أغيس - مورث، ويعيش الفلامنغو حالياً في حال أفضل من أيام ورش الملح الرومانية.

أسلك الفلامنغو وانتف ريشه ثم انجسه. ضعه في قدر وأضف ماء، ملحا، ورق شامر وقليل من الخل. عندما يصبح نصف ناضج، أضف حزمة من الخبازة والكزبرة، تابع الطهو. عندما يشارف على النضج، أضف مادة لتلوينه. وفي هاون ضع بهارا، كزبرة، كمونا، جنور السلفيوم (نبات نادر من ليبيا يحبه الرومانيون، مما يجعله على شفا الهلاك)، نعناعا، فيجنا (نبات

تاريخ الملح في العالم

مر وطيب الطعم). اطحنها، رطبها بالخل. أضف التمر واسكب الخليط في وعاء الفلي. انقل المرق إلى القدر نفسه ثم أضف النشاء لكي يتماسك أكثر فتزداد كثافته. اسكب الصلصة على الطبق النهائي قبل تقديمه.
(ابيسيوس، القرن الأول بعد الميلاد).

باتت صفاقس وأغييس - مورت ملاذين آمنين للتليور، ولا يوافق الطهارة حاليا على تخزين الصلصة بالنشاء. لقد كان للرومان ذوق مختلف، وأحبوا أكل لسان الفلامنغو على وجه الخصوص، مما دفع بمارشبال، وهو معاصر لأبيسيوس، أن يكتب عنها ما يلي:

ريشي زهري اعطاني اسما

لكن لسانني اعطاني شهرة في صفوف النواقة

والى جانب الفلامنغو، تملك ورش الملح في صفاقس وأغييس - مورت شيئا مشتركا آخر: لقد اشترتهما كليهما شركة مورتون للملح في تسعينيات القرن العشرين.



الملح الصغير والملح الكبير

شكّلت المواصلات دائما مسألة محورية في تجارة الملح، وأسست شركة مورتون على تلك الفكرة. ففي ١٨٨٠، شرع جوي مورتون (٢٤ عاما)، وهو ابن لموظف سابق في السكك الحديدية من ديترويت، في العمل لمصلحة شركة صغيرة في شيكاغو اسمها إي. أي. ويلر أند كومباني. أسست تلك الشركة سنة ١٨٤٨، على يد مجموعة من شركات الملح في أونونداغا، وأرادوها وسيطا لبيع ملحهم في الغرب الأوسط في أميركا. جاء مورتون، الذي سيصبح والده لاحقا سكرتيرا للزراعة عند حاكم ولاية كليفلاند، إلى شيكاغو برأس مال صغير وفكرة كبيرة، واشترى تلك الشركة بكل مدخراته البالغة عشرة آلاف دولار، وحصل معها على أسطول من القوارب العاملة في منطقة البحيرات الكبرى. ففي الصيف، يصبح ذلك الحوض المائي الضخم مفتوحا تماما وخاليا من الثلوج. ولذا فكر في الاستفادة من تلك الفترة لنقل محصول السنة بأكمله من الملح إلى مراكز تجارية في الغرب الأوسط. وحينها، كانت شركات الملح تكافح للتوسع في سوق تلك المنطقة. وأعطت القوارب لشركة مورتون ميزة تنافسية مهمة.

«بمسد آلاف السنين من الصراع للتوصل لصنع ملح أبيض ومستساوي الحبات، يدفع الأثرياء حاليا مالا أكثر للحصول على أملاح غريبة الشكل والألوان»

المؤلف

تاريخ الملح في العالم

في ١٩١٠، اشترت الشركة ورشا للملح، وصارت منتجا وموزعا. وقُبلت عضويتها نقابيا. وفي ١٩١١ توصلت إلى ابتكارها الأول = إضافة كاربونات الماغنيزيوم إلى ملح الطعام، مما يمنع البلورات من الالتصاق ببعضها ببعض. وألصقت على المنتج عبارة تقول: «لا يتكور ولا يتصلب». وهي نهاية الأمر، حل الكالسيوم سيليكات محله بوصفه مادة تمنع الالتصاقات. وصارت تلك الميزة أساسا لحملة مورتون الترويجية الشهيرة. وفي ١٩٢٤ توصلت الشركة إلى ابتكار آخر، فتوصية من الرابطة الطبية في ميتشيغن، صغمت الملح الميؤد.

في تلك السنوات، مثل الحصول على الملح بواسطة آلات التبخير بالتفريغ الهوائي ابتكارا. وأسرت الخيالات بفكرة الملح ذي البلورات المتساوية، وروجت شركة مورتون لفكرة أن كل بلورة من الملح الذي تنتجه تساوي البلورات الأخرى شكلا وحجما. وشددت الشركة على: «أن المحصول النهائي هو منظم وبنوعية عالية. إن تقمص البلورات تحت الميكروسكوب لن يظهر فارقا بين ملح مورتون الذي يصنع في نيويورك وذاك الذي يصنع في كاليفورنيا». واشترى مورتون ورش ملح في طول البلاد وعرضها، استخرج بعضها الملح بتبخير مياه البحر. وصنعه الآخر بغلي النقيع، وعملت ورش أخرى في التقيب عن صحوره، وأنتجت كلها سلعة عرفها المستخدمون ببساطة تحت اسم «ملح مورتون».

اخترعت الشركة علبا أسطوانية الشكل، وحصلت على براءة اختراع عن السدادة المعدنية المتحركة لتلك العلب، واستأجرت شركة إعلانية متخصصة لإطلاق حملة تسويق تشمل أميركا كلها، وذلك للمرة الأولى في تاريخ الملح. ووضعت شركة مورتون ١٢ إعلانا لتتشرها في أعداد متتالية من مجلة إدارة المنزل الجيدة، ولم تحتج إلا إلى إعلان واحد يجسد فكرتها.

يظهر الإعلان فتاة صغيرة تحتمي بمظلة تحت المطر. وقد تابطت وعاء ينلدق منه ملح ناعم. صُمم الإعلان أصلا مع شعار «إنك ينساب بحرية»، واقتراح أحدهم تغييره ليصبح: «إنها لا تمطر، بل تسكب المطر». وظهر الإعلان للمرة الأولى في العام ١٩١٤، ولم يكن مفاجئا عدم إشارته إلى كاربونات الماغنيزيوم. وبدلا من ذلك، زعم الإعلان أنها تسكب المطر لأنه: «من الملح كلها... ببلورات كاملة مكعبة. لاحظ سدادة الألومنيوم المتحركة في أعلى العلبة». في أربعينيات القرن العشرين، أظهر استطلاع للرأي شمل ٤ آلاف ربة منزل، أن ٩٠ في المائة منهن يعرهن ماركة مورتون.

الملح الصغير والملح الكبير

وبدا واضحا أن النوعية والمواصلات تمثلان مفتاح الأرباح في صناعة الملح الحديثة. وشرع صغار المنتجين في الاختفاء. وأخذت شركات كبرى، مثل مورتون، تشتري الصغار لتصبح أكبر. في القرن التاسع عشر، عملت أكثر من دزينة شركات في القسم الجنوبي من خليج سان فرانسيسكو. وخلال القرن العشرين، تكدت تلك الشركات ضمن شركة «ليزلي للملح». في العام ١٩٧٨ اشترت شركة كارجيل ليزلي، ولم يبق الآن سوى شركتين للملح في خليج سان فرانسيسكو: مورتون وكارجيل. وتعمل شركة كارجيل في صناعة الأغذية، وتعتبر أكبر شركة خاصة أميركية من نوعها. إنها المنتج الوحيد للملح حاليا في خليج سان فرانسيسكو. وتشتري شركة مورتون بعضا من ذلك الملح لتوزعه. ودأبت الشركتان على شراء الشركات الأخرى على مدار العقود الماضية، وصارتا أكبر شركتين للملح عالميا. وفي العام ١٩٩٦، اشترت مورتون شركة ساليناس دي ميدي التي تملك ورش أغيس - مورت ومنتجة أشهر ماركات الملح في فرنسا: لا بالين. وجعل ذلك من مورتون أضخم شركة ملح في العالم.

في ١٩٥٥، اشترت مورتون ورش جزيرة إيناغوا في الباهاماس، التي كانت مستعمرة بريطانية، يزورها نزر قليل من الناس، مستقلين طائرة صغيرة في أغلب الأحيان، ولا تضم سوى مدرج هبوط واحد. وتُشاهد في ذلك المكان المنزل الذي تمسحه الرياح، طائرتان هليكوبتر تابعتان لحرس الشواطئ الأمريكي. وتعملان بالتنسيق مع أهل الباهاماس في ترصد طائرات صغيرة تأتي من أمريكا الجنوبية حاملة مسحوقا أبيض، لكنه ليس ملحاً (كوكايين). وثمة علامة على المدرج تقول: «إيناغوا: السر الأكثر حفظا في الباهاماس».

ويلتعم البحر فيها بلون أزرق مشرب بالأخضر، ولا يسير على الطرقات المرصوفة سوى الدجاج والكلاب، ويمكر صفو الشوارع أحيانا مرور حافلة نقل تحمل يافطة «ملح مورتون» على أحد جوانبها. وتتألف مدينة ماثيو، العاصمة والمدينة الوحيدة الحقيقية في البلاد، من دزينة من الشوارع المتقاطعة، وتتأثر فوقها بيوت باللون خضر أو صفر أو حتى زهرية فاقمة، وتظهر بينها مساحات فارغة كثيرة. ويعيش ١٢٠٠ شخص في تلك المدينة، وتوزع بضع مئات أخرى في أنحاء ذلك البلد، ويأتي كل شيء في تلك البلدة من شركة «ملح مورتون»: المتجر الرئيسي (المكثظ بالأطعمة المثلجة)، الفندق الرئيسي (منزل من طابقين مع سياج بلون فيروزى أخضر)، مياه الشرب، الكهرباء وغيرها، وتوظف الشركة عينها ٢٠٠ موظف في الورش، وأكثر منهم بكثير في مدينة ماثيو.

تاريخ الملح في العالم

تتألف جزيرة إيناغوا الكبرى من منحور طباشيرية ورصيف شعاب مرجانية، وتبدو رمالها مثقلة بملح أت من البحر الذي ترشح مياهه إلى برك هي دواخل الجزيرة. وتتاسب الجزيرة مع أعمال استخراج الملح، خصوصا أنها تستظل بالجزر الكبرى في الكاريبي مثل هيسبانيولا، كوبا، وبورتوريكو، ونادرا ما يضرها إعصار بقوته الكاملة.

وترشح مياه البحر عبر رمال تفضي بها إلى بحيرة داخلية أشد ملوحة من البحر نفسه، وكذلك تضح مياه البحر إلى خزانات في تلك البحيرة. وتحتمي هناك من المد لفترة تصل إلى تسعة شهور. وتبخّر الشمس المياه، فتتكفأ. وفي الوقت نفسه تتلقى المياه مزيدا من الملح الذي يرشح من الرمل، ثم تضح تلك المياه الكثيفة إلى برك التلور، حيث تبقى لمدة ١٢ شهرا أخرى، وتتحوّل إلى طبقة من بلورات الملح لا تزيد سماكتها على ٨ سنتيمترات.

في الأراضي الرطبة المحيطة بالبحيرة الداخلية يقطن عدد يتراوح بين ٥٠ ألفا و ٦٠ ألفا من طيور الفلامنغو. وتتغذى على القريدس الذي يبيض في برك التبخير التي تبلغ مساحتها ١٥٢ كيلومترا. وتعتقد مورتون أن ذلك القريدس يساعد في عملية التبخير، وتشتري بيوض قريدس النقع من برك في خليج سان فرانسيسكو.

لا تنتج مورتون ملح الطعام في بحيرة إيناغوا الكبرى، بل مجرد ملح خشن لإزالة الجليد من الطرقات، ملين للماء يزيل الأملاح المعدنية منها مما يساعد الصابون على إعطاء رغوة أوفر. إحدى مواد الصناعة الكيماوية، وملح آخر يشتريه صيادو القد في آيسلندا لاستعماله في تمليح تلك الأسماك. ولا يبقى شيء من تلك المنتجات في الباهاماس. ومن فلوريدا، يشتري أهل تلك الجزر ملين الماء، المصنوع غالبا من ملح إيناغوا الكبرى. وبالنسبة إلى مورتون، تبو إيناغوا الكبرى وملحها (مليون طن سنويا) شديدة الالتصاق بالمساحل الشرقي للولايات المتحدة. ويشدد غيرون تيرنكويست، نائب مدير العمليات في ورش مورتون في جزيرة إيناغوا على أن: «الحجم يصنع الأرباح... ذلك مفهوم أساسي في عملية توجيه الإنتاج».

يبعث معظم ورش الملح في بحر الكاريبي للشركات العالمية، أو أنها هُجرت. في القرن التاسع عشر مثلت شركة جزيرة الأثرالك وورشها مؤسسة دولية مهمة. وفي ١٩٢٧، ابتلعت تلك الورش شركة أمريكية، عرفت سريعا باسم شركة ليزلي ثم اشترتها شركة كارجيل. لم تكن شركات الملح في جزيرة الأثرالك كبيرة بما يكفي لاستمرارها في المنافسة.

الملح الصغير والملح الكبير

وعلى بعد بضعة كيلومترات جنوبي جزيرة الأتراك الكبرى تقع سالت كاي. وتتمتع على مثلث من الأرض طول ضلعه ٤ كيلومترات وقاعدته ٢,٢ كيلومتر. وتزدحم في دواخلها ورش الملح المهجورة وحواجز صخور مرجانية ونقيع زهري تتجمع فيه الطحالب وطواحين هواء معدنية مهجورة تنتصب كالفزاعات في الهواء. لا يبعد المطار سوى مسافة قليلة عن أماكن تجمع السكان. وتجوب أرجاءها حمير ومواش، ترتع وترعى وتجتر، وتمثل ما تبقى من الأيام الخوالي. وتبدو حيوانات الإغوانا، التي يصل ارتفاعها إلى متر، القطيع الأكثر عدداً.

وتعطي هذه الجزيرة فرصة لمشاهدة مجتمع الكاريبي كما كان في القرن التاسع عشر. تتجول المواشي في الشوارع، وتعلو أسقف من التلك منازلها المطلية بالكلس الأبيض، فيما دهنت الأبواب بألوان زاهية. ويحيط بأساسات كل البيت صف من محارات ترجع إلى القرن التاسع عشر، وتخلو الجزيرة من السيارات تقريباً، وتشغل الدراجات الهوائية شوارعها المرصوفة بالملح. وفي السنوات الأخيرة، حلت السيارات الصغيرة التي تستعمل في لعبة الفولف محل الدراجات.

وتتص القوانين الاستعمارية على أن كل شيء يذهب ويعود إلى البلد المستعمر. في العام ١٨٧٠، طلب من مستعمرتي الأتراك وكايكوس إرسال شارة إلى إنجلترا لكي تصنع لهما علما، ووضع رسامو الجزيرتين شارة تضم ورش ملح سالت كاي مع مجازف في المقدمة وأكداس من الملح في خلفية المشهد. وفي إنجلترا، ساد شغف باكتشاف القطب الشمالي، ولأن الرسام البريطاني المكلف لم يعرف موقع الجزيرتين، فقد افترض أن أكداس الملح البيض هي الشارة هي أكواخ الإسكيمو، لذا أضاف أبواباً إليها. وبقيت تلك الشارة التي تضم أكداسا من الملح ثبتت عليها أبواب، معتمدة رسمياً حتى العام ١٩٦٨، وحلت محلها شارة تمثل طائر الفلامنغو.

في القرن التاسع عشر، قطن سالت كاي ٩٠٠ شخص. وفي العام ١٩٧٠، بعد ٢ سنوات من موت صناعة الملح فيها، بقي نحو ٤٠٠ شخص. وفي مطلع القرن الواحد والعشرين، تكوّن سكانها الشرعيون من ٦٢ بالفا و١٥ طفلاً. ويتألف معظم البالغين من متقاعدین. وكانت

تاريخ الملح في العالم

ستعاني نقصا في العمالة، لولا الممر البحري الذي يصل بين جزيرة هيسبانيولا وولاية فلوريدا. ويمطي الممر جزيرة الأتراك الكثير من المهاجرين غير الشرعيين الآتين من هايتي والدومينيكان، وأحيانا مصادفة. ويجد البعض منهم عملا، ويستقر فيها. وإذا تعذر كل سبيل آخر للرزق، يمكن الحصول على بعض المال بتحويل الصخور إلى حصى. تؤخذ تلك الصخور من حواجز الصخور المرجانية ومن أسيجة ورش الملح، وتسحق يدويا بالمطرقة.

عندما ماتت تجارة الملح، كانت أكداش منه متوافرة عند التجار، وغالبا في مخازن تحت منازلهم. ثم بدأت مراكب شراعية متوسطة الحجم في الوصول من هايتي، لبيع المانجا وأشياء أخرى. ولدى عودتها، تتوقفه عند ورش الملح المهجورة في جزر كايكوس الجنوبية، والأتراك وسالت كاي. وتعرف من جبال الملح في تلك الأماكن.

يرجع آخر إحصاء قوي ضرب سالت كاي إلى العام ١٩٤٥، ودمر منازلها الكبيرة، التي اعتاد تجار الملح سكناها وتكديس الملح في صلاحيها. ونجت ثلاثة منها. وفي أواخر التسمينيات من القرن العشرين، انهار واحد من تلك المنازل الباقية، بعد أن قرضه النمل الأحمر، وانكشف مخزن هائل للملح. ومثل ذلك الجبل الرمادي المتروك آخر ملح في سالت كاي، إضافة إلى تلتين صفييرتين من الملح، تذويان ببطء من الرطوبة في أسفل المنزلين الكبيرين الباقين.

يسمى سكان سالت كاي الأصليون بـ«المالكين». وتتصدر أغليبيتهم من عمال ورش الملح، الذين انتقلوا ليمملوا في الخدمات البحرية التجارية إبان الحرب العالمية الثانية، واستمروا في العمل لحين تقاعدهم. وعادوا إلى منازلهم، قبل أن يتجهوا إلى الهجرة شبه الجماعية التي حولت تلك الجزر إلى ما يشبه الصحراء.

قطعت الأشجار لمصلحة ورش الملح، ومن دونها، انخفض المطر، وجفت الأرض وياتت جرداء. ونمت دغل صحراوية فوق التراب الماري، واستظلت بها المواشي والحمير، خصوصا في حرارة الظهر. وفي الليل ينكسر القيظ، يهب نسيم ناعم من الشرق، وتضيئه النجوم الظلام. ولا يسمع سوى خرير البحر الذي لا ينقطع، وبين الحين والآخر، يرتفع خوار بقرة نائمة.

الملح الصغير والملح الكبير

ولد أدولفوس كينيدي في العام ١٩١٤، وعاش في سالت كاي مع زوجته التي تصفها بثلاثة أعوام، وبقيها وحدهما حيث تركهما أولادهما الأربعة. ويتذكر الرجل المهذب لين المريكة، أيام تحميل الملح على مراكب شرعية بأريمة صوار. ويتذكر وزن الأكياس بوضوح. الأجر؟ «لم يدفعوا لنا أجورا، لم يعطونا مالا، أحتفظت الشركات الكبرى بكل الأموال».

ومن السهل تصنع الحنين الرومانسي عن تجارة الملح التي تلاشت من جزر الكاريبي. والحال أنها تشبه قصص دبس السكر في جزر أخرى. لقد أسس الملح على العبودية. وتصور كثيرون أن إلغائها عام ١٨٢٦ سينيها أيام الملح. واستمر تجاره في نشاطهم لفترة طويلة لأنهم استطاعوا إيجاد عمال آخرين، بأجر تشبه العبودية. لم يكن ثمة أعمال أخرى.

يتذكر عواجيز «المالكين» أنهم عملوا في الملح لقاء شلن وستة بنسات في اليوم، أي أقل من دولار. «صحيح. شلن وستة بنسات لقاء تسع ساعات من العمل»، يقول كينيدي ثم يبتسم: «لم نذل ذلك كل يوم. فقط عندما تأتي السفن، يكون العمل متواظرا. كانت عبودية». ولا تظهر المرارة في صوته. «بإمكانك أن تشتري بعض الطعام بشلن. كان المطر يهطل في تلك الأيام، وعمل البعض في الأرض، وزرعوا ذرة وفاصوليا وخيارا». وتبدو التربة حاليا أكثر جفافا من ان تسمح بنمو تلك الحداثق. ومع غياب الملح، باتت الزراعة ضئيلة. ويعيش معظم المالكين في جزيرتي كايكوس والأتراك على إعانات الحكومة البريطانية، التي مازالت الجزر خاضعة لها.

تبقى الصمامات، التي تتحكم في مرور المياه إلى البرك، مفتوحة. وتدخل مياه البحر باستمرار، ولا تجف معظم البرك، وتظهر بلورات الملح في ما يجف منها. وعند انخفاض المد، يظهر في إحدى الأقبية التي تدخل ماء البحر، مدافع من القرن العشرين وأسلحة جلبها الحرس البريطاني لحماية الجزر من الإسبان، وتصدأ تلك الأشياء باستمرار في الماء المالح.

تعتبر الولايات المتحدة أكبر منتج ومستهلك للملح في الوقت نفسه. تتج أكثر من ٤٠ مليون طن متري منه كل عام، تدر أكثر من بليون دولار. ويأتي بعد الولايات المتحدة، في قائمة كبار المنتجين، الصين، ألمانيا، كندا والهند. وتراجعت فرنسا إلى المركز الثامن، وبريطانيا إلى التاسع. ولا يشكل ملح

تاريخ الملح في العالم

المائدة سوى جزء يسير من تلك الكميات. وفي الولايات المتحدة، يُستعمل ٨ في المائة من الإنتاج للطعام، ويمثل استخدامه في إذابة الجليد عن الطرقات، أكبر استخدام مفرد له أميركيا.

وتتنوع مصادر الملح الأميركي، وتنتج البحيرة الكبيرة للكثير من الملح، بمضه لمصلحة شركة مورتنون. وتعمل كارجيل في منجم لصخور الملح على عمق ٢٦٦ مترا تحت أرض ديترويت، وتصل مساحته إلى ٦,٥ كيلومتر مربع. وفي العام ١٨٩٦، غطس عمود حفر عند عمق ٢٢٥ مترا، وانهدمت من فتحة مياه وغازات طبيعية، فقتل ستة أشخاص، وخسر المستثمرون أموالهم. وفي ١٩٠٧، أعيد تشغيل المنجم بنجاح.

وتدير كارجيل منجما في جزيرة أفري. وقد باعت عائلتا ماكيهني وأفري حقوق منجم الملح، وكذلك أعطتا حقوق النفط والغاز لشركة اكسون، واحتفظتا لأنفسهما بحق صنع صلصة الفلفل. إن بول ماكيهني، مدير شركة صلصة الفلفل ورئيسها، هو حفيد إدموند ماكيهني الذي جلب بذور الفلفل إلى الجزيرة، وورث ملامحه الصلبة وعينيه المجدعتين المسالمتين، ويقول: «من حسن الحظ، أننا في وضع يسمح لنا بدعم الزراعة والنفط والملح».

إن الزراعة التي يشير إليها هي صلصة تابسكو، التي تطورت إلى شركة عالمية تملكها تلك العائلة. تزرع قرون الفلفل الآن في جزيرة أفري، للحصول على بذورها التي تنقل إلى أميركا الوسطى، حيث العمل في جمع الفلفل أقل كلفة، ويتطلب خبرة في الجني، لأن القرون لا تقطف إلا عند وصولها إلى نقطة معينة من النضج، لكنه عمل مؤلم ويقصم الظهر، فصد تؤدي قرون الفلفل الحارة الهمدين، أو حتى الوجه والعينين، وفشلت محاولات الجني باستعمال الآلات. وترفض عائلة ماكيهني استعمال مواد كيميائية لتضج القرون كلها في وقت واحد. وفي سبعينيات القرن العشرين، يات من الصمب إيجاد عمال لجني المحصول في لويزيانا، وتمثل الحل في السير عكس المجري التاريخي للأحداث، والعودة ببذور الفلفل من جزيرة أفري إلى المكسيك وأميركا الوسطى سنويا.

وبعد فشل وحيد في فترة ما بعد الحرب الأهلية الأميركية، انطلقت أعمال منجم الملح في أفري عام ١٨٩٨، ودرت أرباحا. اشتترته شركة كارجيل عام ١٩٧٧، وحاليا، يستخرج ١٩ طنا من الملح في دقيقة ونصف الدقيقة، ما

الملح الصغير والملح الكبير

يساوي ٥,٢ مليون طن في السنة. وفي المنجم، تشاهد آلات أكثر من العمال. وتضم قائمتها بلدوزرات، تراكتورات، سيارات جيب، باصات نقل صغيرة، شاحنات، جرارات، عربات قطار وخطوط سكك حديدية. وتقل قطعها إلى المنجم بمصاعد تهبط بها إلى مسافة تزيد عن مائة متر تحت الأرض. ويعاد تجميعها. وليلا يبدو باطن المنجم كأنه موقع إنشاعات. وتلتهم مقشرة حديدية هائلة الحجم، تشبه الديناصور، الجدران البيض. وكلما تمطت آلة على نحو نهائي، فإنها تتحى جانبا، ولا يعاد تفتيحها. ولذا يمتد خط من الآلات المتروكة في باطن المنجم، والمتجمعة في باحات جانبية واسعة. لقد كانت أعمال التقيب في مناجم الملح على هذا النحو دائما، فلم تعد إلى ظاهر الأرض أبدا الأحصنة التي استعملت في فيليسزسكا، ولا البغال التي أنزلتها العبال إلى باطن مناجم ديترويت.

ويروي عامل قديم أن والده عمل خمسين سنة تحت أرض جزيرة أفري في تحميل كتل الملح على البغال. وحاليا تنقل صخور الملح إلى كسارات تحطمها إلى قطع صغيرة يمكن نقلها على أحزمة نقل آلية، ثم تُحمّل على مراكب لنقلها إلى رواهد نهر المسيسيببي، ويحمل كل مركب ١٥٠٠ طن من الملح.

وتتوزع أعمال التقيب في المنجم على غرف تُسمى الدكك. ويبلغ طول الدكة ١٨ مترا وعرضها ٣ أمتار وارتفاعها ٨ أمتار. وكلما حُفرت دكة، تُشق طريق عبر أرضها إلى المستوى الذي يليها. إن حفرة الملح التي تجري فيها أعمال التقيب هي عمود من كلوريد الصوديوم الصافي، يفترض أن يبلغ عمقه ١٣,٥ كيلومتر. وتتراوح نقاوة الملح في تلك التجاويف بين ٩٢,٥ و ٩٩,٩ في المائة. وتحت ضوء مصابيح المناجم، تبدو الدكك غرضا معتمة. لقد ابتكر همفري دايفي أول مصباح آمن الاستعمال في المناجم. وتظهر الدكك المحفورة حديثا بيضاء لامعة، غرضا من الملح الصافي، قبل أن يتراكم فيها سخام الآلات.

وتعمل المركبات كلها بنظام الدفع الرباعي، لأن أرض الملح زلقة كالجليد. وتشبه قيادة سيارات الجيب والشاحنات في بواطن الأرض القيادة ليلا في عاصفة ثلجية، وتسود عتمة أشد من الليل يصفها أحد العمال بأنها «مظلمة إلى حد يؤدي العين».

تاريخ الملح في العالم

ويعمل المنجم حاليا على عمق ٤٨٨ مترا، ويتبقى أمامه ٧.١١ كيلومتر، مما يعطيه سمة المصدر الذي لا ينضب. وكلما حُفر أكثر، تعيّن تصغير حجم الدكك، لكي تتحمل الضغط فوقها. وتأتي مشكلة أخرى هي قدرة الملح على توصيل الحرارة، فكلما هبط الحفر إلى أعماق الأرض، ارتفعت الحرارة أكثر. وقد وصلت الآن إلى تسعين درجة مئوية. وتقرض الحرارة زيادة التهوية وكفاءة في نظام التبريد الآلي، وكذلك يتزايد طول أحزمة النقل الألية. إذن كلما زاد الحفر، ازدادت كلفة الملح الذي يجب أن يبقى سلعة رخيصة لكي يكون مربحا. ومن المعتقد أن تستمر أعمال الحفر في هذا المنجم لأربعين أو خمسين سنة قادمة، قبل أن يفقد جدواه الاقتصادية. مجرد تخمين.

يُستعمل الملح في إزالة الجليد عن الطرقات، والصناعة، وتركيب الأدوية. وقد توقف إنتاج ملح المائدة في العام ١٩٨٢، نظرا إلى ارتفاع كلفة الطاقة اللازمة لتشغيل آلات التبخير بالتفريغ الهوائي. وقد يظن الصينيون أن كتلة من الملح ملأى أيضا بالنفط والغاز الطبيعي. لا تعاني مشكلة الطاقة. وترجع دقة الوضع الراهن في أفري إلى أن الملح والنفط هما في يدي شركتين مختلفتين لم تتوصلا إلى اتفاق على حل يشبه ما صنعه الصينيون في سيشوان القديمة، عندما استخدموا غاز الآبار في غلي النقيع المالح.

وهي نيو آبييريا القريبة، يستعمل ملح جزيرة أفري في صنع طعام الكاجون. وتشق الأنهار الصغيرة البلدة، وتلفها رغبة متارحة. كان تيد لينون يعمل جزارا في المدينة، وعمل أبوه في ورش جزيرة أفري، وغالبا ما عاد إلى المنزل بكتل من الملح لصنع النقانق وتمليح اللحم. ويستمر الابن في صنع النقانق ولا يضيف إليها دما لأن وزارة الصحة أوقفت أعمال الذبح محليا. ويستخدم ملح مورتون، وليس المحلي منه.

ويستعمل نصف كيلو من الملح في صنع مائة كيلوغرام من النقانق، إضافة إلى لحم الخنزير المطحون، والكبد، والذرة المطبوخ، والخبز، والبهار ومسحوق الفلفل الأحمر. وتحشى كلها في أمعاء الحيوان ثم تمسد برفق. ويبيع «متجر لينون للحم» نحو ٥.١٣٦ كيلوغرام من النقانق التي تسمى بودان بلان يوميا، وترتفع الكمية في أعياد الميلاد ورأس السنة لتصل إلى ٢٧٢ كيلوغراما في اليوم.

الملح الصغير والملح الكبير

في السنوات الأخيرة، شرع المهندسون والعلماء في التنبه لقدرة مناجم الملح على حفظ الأشياء، لأنها تعمل في ظل ظروف انخفاض الرطوبة والحرارة، التي لا ترتفع إلا إذا ذهبت المناجم عميقا في الأرض. ويستطيع الملح أن يسد الشقوق، ولهذا السبب حفظت أجساد السالتيين في مناجم هالليان. ولذلك أيضا، عمد صناع صلصة الصويا إلى مراكمة طبقة من الملح فوق البراميل لكي تسد بإحكام. في مارس ١٩٤٥، اكتشفت القوات الأمريكية منجما للملح في مدينة مبركيرز الألمانية يبلغ عمقه ٣٦٦ مترا. وعُثرت فيه على مائة طن من سبائك الذهب، ٢٩ خطا من زكائب النقود الذهبية، أكوام من النقود الدولية بضمنها مليون دولار. ووجدت أيضا ١٠٠٠ لوحة رسم، ضمنها لوحات لرافاييل ورامبرانت. وعثر على أشياء أقل قيمة، مثل حقائب أشخاص أرسلوا إلى معسكرات الإبادة الجماعية. وبلغت القيمة الإجمالية لذلك الكنز نحو ٣ بلايين دولار من عملة العام ١٩٤٥. وقد حفظها منجم الملح في حال ممتازة.

ولأن الملح يُحکم إفضال الأشياء، رأى المهندسون أن مناجمه هي أفضل مكان لدفن النفايات النووية. في بلدة كارلسباد، بولاية نيو مكسيكو، أُعد منجم لدفن نفايات نووية ملوثة بالبلوتونيوم، ستبقى سامة لمدة ٢٤٠ ألف سنة قادمة. سيهدد الملح الشقوق. لكن، كيف سننذر الناس بعد ١٠٠ ألف سنة بالألّا يقتحوا المنجم؟ أي لغة نستعمل؟ اقترحت حلول عدة، من بينها استعمال أقنعة بتعابير مكثرة.

لقد خُرّنت حكومة الولايات المتحدة احتياطيا نطليا للطوارئ في مناجم ملح في خليج المكسيك. وقد ظهرت فكرة تكوين احتياطي نطلي في العام ١٩٤٤، وهي سبعينيات القرن العشرين، تقرر تخزين ٧٠٠ مليون برميل نط في نحو خمسمائة حفرة ملح بين جنوب لويزيانا وشرق تكساس. ولسوء حظ برنامج النفايات النووية، فإن مناجم الملح ليست محكمة القفل. فقد صنّف منجم في جزيرة وكس أيلاند، غير بعيد عن جزيرة أفري، باعتبارها مؤهلا لاستضافة الاحتياطي النطلي الأمريكي. ثم ظهرت تسريبات للمياه فيه، مما أثار مخاوف عن وجود تشققات في المنجم. وشُققت النط، وهُجر المنجم.

في العام ١٩٨٩، قرر مُلاك منجم الملح في هالليان النمساوي، الذي استضاف زوارا لمدة ١٧٠٠ سنة، أن الإنتاج لم يعد مربحا وأغلقوه، وما زالوا يجنون الأموال من ٢٢٠ ألف زائر يأتون سنويا ليشتركوا على المنحدرات الخشبية التي أعدت في أزمنة غابرة لنقل العمال.

تاريخ الملح في العالم

في القرن التاسع عشر، انطلقت موضة المنتجات الصحية، ورأى فيها بعض اصحاب آبار النقيع، بديلا مجزيا عن الملح. في ١٨٥٥، شهد حمام في سالييه دوبيارن. وفي ١٨٩٥، شيد قصر أحمر على الطريقة المفاريجية، ليستضيف حمامات صارت المصدر الرئيسي للدخل في البلدة، على رغم استمرارها في أعمال الملح. وقيل إن الحمامات تقيد في حل المشاكل الصحية للنساء، الروماتيزم، والأطفال الذين يعانون مشاكل في النمو. وحاليا، تنتج سالييه دوبيارن ٧٥٠ طنا من الملح سنويا. ويؤمن ذلك استمرارية صنع الجامبون فيها. ولا يزال حمام الدلاء يعملون فيها بدوام جزئي، وينالون أجورهم من أرباح الملح بالنقود، وليس بعمولات من النقيع. ويتلقى كل من الـ ٥٦٤ حمالا ما يعادل ثلاثين دولارا في السنة.

يشكل الزعم بأن الطحالب اضاافت، منذ ملايين السنين، إلى النقيع أملاحا معدنية مثل البروميدي واليود، أساسا للأعمال في سالسوماجوري، قرب بارما الإيطالية. وبني قصر للاستحمام بين العامين ١٩١٢ و١٩٢٢ على يد المهندس المعماري يوغو غويستي واختصاصي الديكور غيالييليو شيني، واعتبر أعظم مثال على الهندسة الحرة، وهي الرديف الإيطالي للفن الحديث (أرت نوفو). زينت القاعات بأعمدة الرخام، وصنعت سلالم رخامية لتصل إلى طوابقه المزخرفة بالرياش الباذخ. وزينت الجدران العالية الأسقف برسوم جدارية من ورق مذهب، تدور حول فكرة الماء. وقيل إن النقيع في المنتجع مفيد لمن يعاني الروماتيزم، التهاب المفاصل واضطرابات الجهاز الدوري. وفي كل عام، قصد سالسوماجوري خمسون ألف شخص، ليجلسوا في مفاطس تمثل الفن في مطلع القرن، ولكي تملح جلودهم بالنقيع، وكانهم أسماك رنكة. تتشكل المدينة من خليط فنادق ومقاه من عشرينيات القرن العشرين وثلاثينياته، وتشبه ماضي أيام الريفييرا الإيطالية من دون شاطئها. ويصل الزبائن الفائقو الأناقة متفرقين، وليس في موجة واحدة. وعانى العمل في المنتجات أخيرا، لأن الحكومة الإيطالية لم تعد تغطي تكاليف الاستحمام ضمن الخطة الوطنية للصحة.

وفي الوقت نفسه، فإن بروسكوتو دي بارما الشهير بات يُصنع بملح تراباني. وهجئت مواش يلحم أكثر وشحم أقل، وأطعمت من مصل اللبن الذي يفيض عند صنع جبن بارميجيانو الشهير. وصار لها أرجل ضخمة

الملح الصغير والملح الكبير

كثيرة اللحم. وربييت في منطقة تبلغ مساحتها ٦٥ كيلومترا مربعا عند مراعي لانفهيرانو، التي تعني باللغة الإيطالية «بحيرة الضفادع»، وكانت مستقما في الأصل، وتمتعت بترية سوداء ومراع غناء. حول قاطنو تلك المنطقة لحم بروسكويتو إلى تجارة كبرى. أنتجت مئات الآلاف من لحوم «هام» سنويا. وقد باتت تحفظ في غرف مبردة، مما أغناها عن الهواء الجاف.

ينقسم الأنيثون حاليا إلى معسكرين، يشفف أحدهما بالأكل الصحي وباستهلاك ملح أقل. ويهجس الآخر بالملح، ويستمر الجدل بينهما منذ زمن طويل عن الملح: أهو صحي أم مضر؟ وكلاهما محق. يحتاج الجسم إلى الملح بشكل لا جدال فيه. وتشير معظم الأبحاث إلى العلاقة بين الإكثار منه من جهة، وارتفاع ضغط الدم ومشاكل الجهاز الدوري من الجهة الأخرى. يرجع كتاب المرجع الكلاسيكي للأباطرة الصفر في الطب الباطني إلى القرن الأول أو الثاني للميلاد، وهو يحذر من قدرة الملح على تسبب ارتفاع ضغط الدم والسكتة الدماغية. ليس مصادفة أن أحد أعراض نقص الملح هو انخفاض ضغط الدم. ولذا تشير بعض الدراسات إلى أن أنظمة الغذاء المعتمدة على الأطعمة القليلة الملح قد لا تفيد الصحة. تخزن الكلية الفائض من الصوديوم. ونظريا، يمكن لصاحب الكلية الطبيعية أن ينفلت في أكل الملح. ويخلص البول والعرق الجسم من فوائض الملح، وتكمن المشكلة في التوازن بين الصوديوم والبوتاسيوم، ويبدو أن خلل التوازن بينهما لا يسهل إصلاحه بزيادة أكل الأطعمة المحتوية على البوتاسيوم، أو الإنقاص منها، وذلك لموازنة الملح الفني بالصوديوم.

ويستمر الجدل النظري. وتشير الدلائل الإكلينيكية (الميدانية) إلى أن استهلاك الكثير من الملح ليس صحيا.

وهي الوقت عينه، يميل الطهلاء المعاصرون إلى الطبخ بملح أكثر، أو يجعل الملح أكثر بروزا، فقد بات من المألوف الحديث عن تقديم الطعام على وسادة من ملح، أو طهو الطعام على قشرة من الملح، أو جعله مقرمشا بإضافة البلورات الكبيرة. قبل ألف سنة، طبخ الصينيون باستخدام قشرة من الملح. وينسب الدجاج المطبوخ على قشرة من الملح، كوصفة قديمة، إلى مقاطعة

تاريخ الملح في العالم

كانتونغ. والحال أن أصلها يعود إلى منطقة جبلية في جنوب الصين، تعرف باسم هاكا. وحاليا يطبخ السمك بتلك الطريقة في فرنسا، إيطاليا، إسبانيا وأماكن أخرى. وحتى مربى السمك الذي يمتلك مطعمها في البحر الميت، يقدم سمكا مطهوا على قشرة من الملح. ويسد الملح الشقوق مثلما يضع الطين لكنه لا يجعل السمك أو الدجاج أكثر ملوحة. ويترك بعض الطهاة الفرنسيين السمك بحراشفه، لكي لا يتسرب الملح إلى لحمها.

في لو كروازيك، ميناء الملح القديم في الفيراند، ثمة مبنى حجري بأعمدة ضخمة، يرجع إلى العام ١٦٦٥، وقد اعتاد التجار استخدامه لشراء الملح من السفن الراسية، ويحتوي على مطعم اسمه لو بريتاني. إنه أحد المطاعم المتخصصة في سمك الشبص في منطقة غيراند. وتوضح كمية الملح المستعملة أنها تأتي إما من تقاليد الطهو للأثرياء، أو من العصر الحديث حين صار الملح رخيصا.

سمك الشبص في قشرة من الملح

اختر شبصا بوزن كيلوغرام لصنع وجبة لشخصين. حضر ٢٠٠,٥ كيلوغرامات من الملح القيراند الرمادي، خمسة كرون من الفلفل الأسود، لنوع، حبات عطر البان، نبات الطرخون، وشمار. نظف السمكة، لا تزال قشرتها، املا بطن السمكة بالأعشاب، انثر عليها بعض البهار، ضعها في طبق الفرن، معدة على وسادة من ملح خشن. غط السمكة بطبقة من الملح لا تقل عن ٢,٥ سنتيمتر ورت عليها بلطف. ضمخها بالرداذ واطبخها في الفرن. زينها بالعشب البحري.

(ميشال وبيار كويك، لو بريتاني، لو كروازيك).

بعد آلاف السنين من الصراع للتوصل لصنع ملح أبيض ومنتساوي الحبات، يدفع الأثرياء حاليا مالا أكثر للحصول على أملاح غريبة الشكل والألوان. في نهاية القرن الثامن عشر، أورد الكابتن البريطاني جايمس كوك، أن أهالي هاواي يصنعون ملحاً ممتازاً. وفي المقابل، اشتكى من ملح جزيرة أتووي، التي تعرف اليوم باسم كاواي، لأنه بني وقذر، ويرجع ذلك إلى تقليد يقضي بخلط الملح مع طين بركاني محلي أحمر اللون، اسمه اللايا. ويأتي اللون الأحمر القرميدي من ارتفاع نسبة الحديد في ذلك الحجر. ولم يفهم كوك أن ذلك «الملح القذر» لم يكن معدا ليكون ملحاً للموائد. والحال أنه استعمل في طقوس المعاركة والأعياد

الملح المطهر والملح الكبير

الدينية. واستخدم في حفظ سمك المرلين الضخم. واستعمل دواء، وخصوصا لغايات التطهر خلال فترات الصوم. ويتوافر هذا الملح القدر على نطاق واسع، باسم ملح اللايا الأحمر. ويسمى خلفه كبار الطهارة والذواقة.

وتروج الأملاح الرمادية والسود، وتلك التي تحتوي على شوائب مرئية. والجمال أن ظهور لون على الملح يعني وجود الشوائب. وكمثل مزارعي سيشوان، لا يثق كثير من المستهلكين بملح المصانع الحديثة. ويتقبلون الطين ويرفضون اليود، كاربونات الماغنيزيوم، سيليكات الكالسيوم والمواد المضافة الأخرى (بعضها من صنع الخيال). وحاليا، لا تضيف ورش شيشاير اليود، لكنها تضيف مادة صوديوم هيكساسيانوفيريت^٢، لمنع الانتفاخ الزائد عند صنع الكعك. لا يوجد أي دليل على أن هذه المواد مضرّة. وبالعكس، فإن اليود مفيد جدا للصحة. ويثور نقاش عن إضافة مادة الفلورايد إلى الملح، بسبب فوائدها الصحية. ولقد رأى بعض الناس في الأزمنة الحديثة الكثير من المواد الكيماوية، ففضلوا العودة إلى أكل الشوائب.

ولا يحبذ كثيرون أيضا فكرة موررتون عن الملح المتساوي الحبات. كان التجانس ابتكارا مهما في عصره. ونجح إلى حد أن المستهلك الحديث بات يبحث عن أي ملح مختلف.

بين الرايحين الكبار في «الموضة الجديدة من الملح، يأتي المنتجون القدامى للملح في خليج بورنييف. كانت أملاحهم موضع شكوى من كولبرت الذي اعتقد أنها ستباع أكثر إذا جعلها صناعها أكثر بياضا. وشكلت شوائبها مشكلة على الدوام. وحتى العام ١٩١١، وضع الصيدلاني الفرنسي فرانسيسس مار، في كتابه «دافع عن معدتك ضد الأطعمة المغشوشة»، التحذير التالي: «أول ما يجب أن تعلمه عند شرائك الملح هو التأكد من بياضه، لأن ذلك يعطيك ضمانا بأنك تشتري منتجا صافيا». وتتمثل المشكلة الدائمة لملح خليج بورنييف في الوحل القاتم اللون في قعر بركها. وقد أمكن جعله متساوي الحبات. وعلى عكس ما اعتقد كولبرت، فإن المستهلك الحديث يدفع أكثر للحصول على ملح رمادي من الفيراند، نوارموتيه، أو ملح جزيرة ريه (إيل دو ريه).

اختفت الكثير من التقاليد الفرنسية في ثمانينيات القرن العشرين، وبضمنها لحم خنزير منطقة الفيراند المسمى كيفسال. وفي نوارموتيه، ماتت صناعة الملح بين عامي ١٩٨٦ و١٩٩٤، ولم يتبق في تلك المنطقة سوى

تاريخ الملح في العالم

٢١ صناعا للملح. في العام ١٩٩٥ كونت مجموعة من السكان ٧ ملحين، إضافة إلى بعض الأجانب، تعاونة للملح. وصمموا على إحياء صنع الملح التقليدي. ويعمل راننا أكثر من ١٦٠ شخصا في برك الملح في تلك الجزيرة. وبيعمون ملحمهم من خلال التعاونة. وجذب الفيراند نوارموتيه، أو ملح (ايل دوريه)، انتباه كل الفرنسيين الراغبين في العودة للعمل بالزراعة. وتقل أعمار ثلث صناع الملح في نوارموتيه عن الخامسة والثلاثين.

جرت العادة أن يكون عمال السبخات في الفيراند من السكان المحليين، الذين يتأقلون المهنة أبا عن جد. ولا تزيد نسبة هؤلاء الآن على ٢٠ في المائة من العمال ال ٣٠٠ في السبخات. وبعد جيلين من هجرة الضالحين الفرنسيين لقراهم ولأسلوب حياتهم الزراعي، ثمة أقلية مهصة تقفل العكس تماما. وتترك باريس لتربي البط في بيريفور والمحار في الأملسي. ويأتي بعضهم إلى بريتاني ليحرف الملح بالطريقة التقليدية، التي أدخلت عليها بعض التحسينات التكنولوجية مثل استعمال أعمدة من ألياف زجاجية (فايبر غلاس) وعجلات مطاطية بدل عجلات العريبات الخشبية.

وعلى عكس الشركات الكبيرة، فإن المستقبل هنا يعتمد على النوعية، وليس على الكمية. ويطلبون سعرا عاليا للملحهم لأنه يصنع يدويا وبالطريقة التقليدية، في عالم يتشهى الحصى الفني. ويصنمون نوعين من الملح: الرصادي والفلور دو سيل (زهرة الملح). إن بلورات الفلور دو سيل الهشة والخفيفة تكلف عشرة أضعاف الرمادية. ويكافح صناع الملح الفرنسيون في المحاكم للتوصل إلى تعريف لماهية ملح الفلور دو سيل الحقيقي. وقاضت الفيراند أغيسمورت (التي يشك في أنها مشتراة من قبل «الأمريكين») بسبب استعمال هذه التسمية.

وليس الفلور دو سيل بحكر على بريتاني. وربما كان بقدم صناعة الملح نفسها. ففي القرن الثاني قبل الميلاد، أعطى كاتو تعليمات عن صنع ذلك الملح، في كتابه عن الزراعة:

املا جرة أمضورية مكسورة العنق بالماء الصافي. ضعها في الشمس.
ضع فيها مصفاة فيها ملح صادي. هزها. اعد ملأها. كرر تلك العملية
مرات عدة في اليوم، إلى أن يستمصي الملح على النويان قهي يومين.
اخبثرها: الق فيها بيضة أو سمكة الشوفة جافة. إذا طفت، دل ذلك على أن
النقيع صار جاهزا لنقع اللحم أو الجين أو السمك، وتملحده. وضع النقيع

الملح الصغير والملح الكهبر

في مقال *أولواني طبخ أخرى* . عرضها للشمس . أتركها في الشمس لكي تتبلور فيعطيك ذلك «زهرة الملح» . عندما تكون السماء غائمة، وكذلك في الليل، انقلها إلى الداخل . أعدها إلى ضوء الشمس في اليوم التالي .

ويمكن لعمل السبخات في الغيرأند، لدى جمعهم زهرة الملح عند الغروب . أن يتطلعوا إلى الأعلى قليلا . ستترأى لهم عند باتز- سير - مير كنيمة سان غيه نوليه التي تشبه مسجدا مغربيا . وقرب الكنيمة تفوح رائحة زيد مميزة . ويصطف الناس أمام مخبز «بسكويت سان غيه نوليه» . ابتداء المخبز عمله في عشرينيات القرن العشرين، مستخدما وصفات امرأة تباع الكمك في الجوار . يتركز صنع الكمك في منطقة بريتانى على الملح والزبدة . وعلى رغم شيوع التبريد، الذي جعل الزبد الخالي من الملح متوافرا بسهولة، يعتقد أهالي تلك المنطقة أن الملح يقوي طعم الزبد .

ويحمل الكمك الأشهر في المنطقة اسم كوينغ أمانن، وهي لفظة سالنية تعني «قطعة من الزبد» . وبين جيرارد جادو، صاحب دكان، أن الزبد يؤلف نصف وزن ما يبيعه من كمك كوينغ أمانن . إنها كمكة ترتفع نسبة الزبد فيها . وفي البداية، تجعل في طبقات، مثل عجينة الخبز المنفوخ، ثم تلف وتسطح . وتمرغ عليها الزبد، ثم تلف وتقطع . وترتب القطع في طبق الخبز . وتدخل إلى الفرن . لا تسهل إضافة هذه النسبة من الزبد في الكمك . تكمن الخدعة في خبزه بحرارة معتدلة . إذا كان الفرن ساخنا، فليسوف ينفصل الزبد . وإن كان باردا، يمنع الزبد الكمك من الانتفاخ الذي يعطيه شكله الطبيعي . وحتى مع هذه الكمية من الزبد، يصير خبازو بريتانى على القول أن الملح هو ما يعطي الكمكة المذاق القوي للزبد .

وقد دون جادو على ظهر بطاقته الشخصية الوصفة التالية عن الكمك بالزبد :

بسكويته رقيقة

٥٥ كيلوغراما من الطحين

٣٠ كيلوغراما من السكر

٢٠ كيلوغراما من الزبدة

٨ كيلوغرامات من البيض

١,٢ كيلوغرام من الملح

امزج المكونات في عجينة . اتركها لتتخمّر خلال نصف ساعة . اجعلها

في هيئة كمكة . اخبزها .

تاريخ الملح في العالم

وهي جو من التشويق، يشرح جادو أن «الخدعة تكمن دائما في مزج المكونات بالتتابع الصحيح». ورفض أن يفصح عن ماهية ذلك التتابع. من الواضح أن الطحين يأتي آخرًا، كما الحال في كل ما يخبز من معجنات مشابهة. ويملح جادو زبده بالملح نفسه الذي استعمله منذ عشرينيات القرن العشرين. ويأتي ذلك الملح من منتج ملح الفيراند في باتز - سير - مير.

هل يستعمل النوع الرمادي؟

«كلا».

زهرة الملح؟

«لا. إنه مكلف جدا».

لقد توصل إلى اتفاق مع منتج الملح في باتز - سير - مير، يقضي بفصل الأخير للملح الرمادي، ثم طعنه، قبل بيعه إياه. ويقول: «لا أعتقد أن الرمادي نظيف... إنه يحتوي أوساخًا. استعمل ملحا يمكنك الحصول عليه من أي مكان. ولكنني اشتريه من هنا، لأنني هنا».

في الماضي، سمي الملح الناعم الأبيض هولين غوبين، باللفظة السالدية. وحينها، كان ملحا نادرا ومكلفا. ولم تشهد سوى الموائد الراقية. وملحت به أفضل الأطعمة. كان الرمادي هو الملح اليومي. وتأتي القيمة النسبية للملحين الرمادي والأبيض، من أشياء مثل العرض، الطلب، الجهد، وكذلك الثقافة، التاريخ، والموضة في كل وقت.

لماذا يجب أن يكون الملح المفسول أرخص من ملح يحتوي أوساخًا؟ لم يكن من السهل قط تثبيت القيمة الحقيقية للملح: أكثر السلع توافرا على الأرض.



المؤلف في سطور

مارك كيرلانسكي

- من أبرز الصحفيين المعاصرين في أمريكا، الذين يتمتعون بمهوية الكتابة المتعددة. وتتنوع اهتماماته بين السياسة الخارجية والدولية والشؤون الإستراتيجية والتاريخ. إضافة إلى اختصاصه الأساسي في الكتابة عن الأطعمة وعلاقتها بالثقافة والتاريخ العام.
- وُلد في ٧ ديسمبر ١٩٤٨، في مدينة هارتفورد في ولاية كونيتيكت.
- درس في جامعة يوتلر. حيث حاز شهادة جامعية في المسرح (١٩٧٠).
- وضع كيرلانسكي مجموعة من الكتب تتضمن: «القُد: السمكة التي غيّرت العالم» (١٩٩٨)، «قارة من جُزر: في البحث عن مصير بحر الكاريبي» (١٩٩٣)، «التاريخ الباسكي للعالم: قصة أمة» (٢٠٠١)، و«١٩٦٨: السنة التي هزّت التاريخ» (٢٠٠٣)، و«الرجل الأبيض في الشجرة» (٢٠٠١). وهو مجموعة من القصص القصيرة). و«اللحوم المُفضلة: مجموعة كتابات عن الأطعمة من العالم وعبر التاريخ» (٢٠٠٤)، وغيرها.

المترجم في سطور

أحمد حسن مغربي

- من مواليد ١٩٥٥، صيدا - لبنان.
- بكالوريوس في الطب (١٩٨٦).
- ودبلوم في الصحة النفسية - العقلية (١٩٩٣)، جامعة الملكة فكتوريا - مانشستر - بريطانيا.



الطاقة للناس

تأليف: فيجاي فا. فيثيسواران
ترجمة: د. إيهاب عبد الرحيم

- يشغل حاليا منصب المحرر العلمي لجريدة الحياة.
- عمل محررا علميا في جريدة «السفير» اللبنانية ١٩٩٩ و ٢٠٠٠.
- عمل مسؤولا عن البرنامج الاجتماعي للصحة العقلية في الأونروا لبنان، بين العامين ١٩٩٤ و ١٩٩٧.
- في العام ٢٠٠١، ترجم كتابا عن مستقبل علوم البيولوجيا عنوانه «ما هي الحياة؟ البيولوجيا خلال الخمسين سنة المقبلة».
- في العام ٢٠٠٢، رُشِّح لنيل جائزة الصحافة العربية عن تكنولوجيا المعلوماتية، وحلَّ في المركز الثالث.
- عمل مترجما صحافيا لفترة وجيزة في وكالة يونايتدبرس الدولية للأبناء بين العامين ٢٠٠٢ و ٢٠٠٤.



سلسلة عالم المعرفة

«عالم المعرفة» سلسلة كتب ثقافية تصدر في مطلع كل شهر ميلادي عن المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب - دولة الكويت - وقد صدر العدد الأول منها في شهر يناير العام ١٩٧٨ .

تهدف هذه السلسلة إلى تزويد القارئ بمادة جيدة من الثقافة تغطي جميع فروع المعرفة، وكذلك ربطه بأحدث التيارات الفكرية والثقافية المعاصرة. ومن الموضوعات التي تعالجها تأليفا وترجمة:

١ - الدراسات الإنسانية : تاريخ - فلسفة - أدب الرحلات - الدراسات الحضارية - تاريخ الأفكار .

٢ - العلوم الاجتماعية: اجتماع - اقتصاد - سياسة - علم نفس - جغرافيا - تخطيط - دراسات إستراتيجية - مستقبلات .

٣ - الدراسات الأدبية واللغوية : الأدب العربي - الآداب العالمية - علم اللغة .

٤ - الدراسات الفنية : علم الجمال وفلسفة الفن - المسرح - الموسيقى - الفنون التشكيلية والفنون الشعبية .

٥ - الدراسات العلمية : تاريخ العلم وفلسفته ، تبسيط العلوم الطبيعية (فيزياء، كيمياء، علم الحياة، فلك) ، الرياضيات التطبيقية (مع الاهتمام بالجوانب الإنسانية لهذه العلوم)، والدراسات التكنولوجية .

أما بالنسبة إلى نشر الأعمال الإبداعية - المترجمة أو المؤلفة - من شعر وقصة ومسرحية، وكذلك الأعمال المتعلقة بشخصية واحدة بعينها فهذا أمر غير وارد في الوقت الحالي .

وتحرص سلسلة «عالم المعرفة» على أن تكون الأعمال المترجمة حديثة النشر.

وترحب السلسلة باقتراحات التأليف والترجمة المقدمة من المتخصصين، على ألا يزيد حجمها على ٣٥٠ صفحة من القطع المتوسط، وأن تكون مصحوبة بنبذة واهية عن الكتاب وموضوعاته وأهميته ومدى جدته. وفي حالة الترجمة ترسل نسخة مصورة من الكتاب بلغته الأصلية، كما ترفق مذكرة بالفكرة العامة للكتاب، وكذلك يجب أن تدون أرقام صفحات الكتاب الأصلي المقابلة للنص المترجم على جانب الصفحة المترجمة، والسلسلة لا يمكنها النظر في أي ترجمة ما لم تكن مستوفية لهذا الشرط. والمجلس غير ملزم بإعادة المخطوطات والكتب الأجنبية في حالة الاعتذار عن عدم نشرها. وفي جميع الحالات ينبغي إرفاق سيرة ذاتية لمقترح الكتاب تتضمن البيانات الرئيسية عن نشاطه العلمي السابق.

وفي حال الموافقة والتعاقد على الموضوع - المؤلف أو المترجم - تصرف مكافأة للمؤلف مقدارها ألف وخمسمائة دينار كويتي، وللمترجم مكافأة بمعدل عشرين فلساً عن الكلمة الواحدة في النص الأجنبي، أو ألف ومائتي دينار أيهما أكثر (ويحد أقصى مقداره ألف وستمائة دينار كويتي)، بالإضافة إلى مائة وخمسين ديناراً كويتيًّا مقابل تقديم المخطوطة - المؤلفة والمترجمة - من نسختين مطبوعتين على الآلة الكاتبة.



هذا الكتاب

هل يبدو الملح متواضعا بكثرة، وبأسعار رخيصة؟ يجدر بنا ألا نتخددع بعيشنا الحالي: فمنذ بدء التاريخ البشري، وصولا إلى القرن التاسع عشر، كان الملح هو المادة الأعز، التي بذل الإنسان جهودا مريرة للحصول عليها على مر العصور. ومنذ استقرار الجنس البشري عبر الزراعة وتدجين الحيوانات، برز الملح بوصفه مادة أساسية يحتاج إليها الإنسان والحيوان، ومادة لحفظ الأطعمة وتكهتها. وقبل ظهور التبريد، شكل التملح الأسلوب الأساسي لحفظ اللحوم والأسماك والأجبان ومشتقات الحليب، إضافة إلى كونه أساسا في التوابل والأفاويه المختلفة. لم يكن عيئا أن المهاتما غاندي اختار الملح ليكون مدخلا إلى استقلال الهند عن بريطانيا، وقبله قاد جورج واشنطن معركة استقلال أمريكا عن بريطانيا أيضا، التي تضمنت نضالا للحصول على الحق في إنتاج الملح والاتجار به.

ولعل أول استخدام تاريخي لافنت، وكثيف في رمزيته، هو استعمال الفراعنة القديما للملح في التجنيط. والمعلوم أن معتقدات الفراعنة تتركز بقوة على فكرة الخلود، وقد جاء اصطناع المومياءات في إطار اعتقادهم بضرورة حفظ الجسد في انتظار بعثه إلى حياة أخرى. وانطلاقا من هذه المعتقدات، فإن قدرة الملح على حفظ الجسم أعطته هالة أسطورية لا يصعب أبدا فهم أبعادها. وبمعنى ما، نظر الفراعنة إلى الملح باعتباره مساويا للحياة نفسها.

ويميل كثير من شعوب الأرض إلى الاعتقاد أن «الأرواح الشريرة» لا تتحمل الملح الذي يقدر على طردها طردا، ويصعب التفكير في أي مادة أخرى نالت أي نصيب مواز من الأهمية في فكر الإنسان ومعيشته بأكثر مما فعل الملح.

لعل الوجه الأكثر إثارة في الجغرافيا التاريخية للملح، كما يرسمها الكتاب، يتمثل في تعرف الأقوام الأوروبية القديمة على أن بعضا من جبال الألب لم يكن أبيض بفعل الثلج، لكن لأنها جبال من الملح. وقد انتشرت مناجم استخراج المادة البيضاء على أقدم تلك الجبال، وظهرت مدن تحمل اسم الملح مثل «سالزبورغ» النمساوية، و«هالشتات» الألمانية، ويعني الاسمان كلاهما شيئا واحدا هو: «مدينة الملح». وخاصنت شعوب أوروبية كثيرة في تجارة هذه المادة، وامتدت طرق تجارتها عبر أوروبا، مروراً بالشرق الأوسط، لتكتمل دربها إلى الصين. لقد امتدت طرق الملح عبر العالم لتكون أول طرق لمرور الثروات وتبادلها بين شعوب الأرض.