

احتفالية حضارات

الفصل 2

«الطعام هو إلى حد كبير، ما يربط المجتمع معاً، والأكل مرتبط بشكل وثيق بتجارب روحية عميقة»

– بيتر فارب وجورج ارميلاغوس
كتاب استهلاك الرغبات: علم أصول الطعام

ليس من المستغرب، حسب اعتقادي، ومع تكريس التنوع في المواطن الطبيعية والتنوع في الحضارات البشرية أن نكتشف كيف أن أشياء مختلفة تؤكل من قبل شعوب مختلفة وفي أنحاء مختلفة من العالم. وفي الحقيقة فإن أي شيء تقريباً يكون صالحاً للأكل – ويكون قابلاً للاستيعاب والهضم – من قبل الثدييات البشرية الرئيسية، هو بطريقة أو بأخرى مجسداً في النظام الغذائي. وهناك أشياء تعتبر في نظر بعض الشعوب مقززة للنفس أو حتى غير نظيفة إلا أنها تعد بالنسبة لشعوب أخرى أطعمة شهية. أو، وكما يقول المثل: ما يروق لشخص ما قد لا يروق لشخص آخر.

إن حاسة التذوق لدينا تشكلها، مبدئياً، الثقافة، والعائلة، والأزمان التي نشأ فيها. فالطعام الذي أكلناه في زمن الطفولة يجعلنا إما نتفادى أكل أطعمة معينة – عندما كان يتم إرغامنا على تناولها ضد رغبتنا – وإما أن نحبها لأننا نحتفظ بذكريات دافئة عنها. فقد نشأت في بورنماوث في إنكلترا خلال الحرب العالمية الثانية مما ولد في نفسي ولعاً بالدراق والأناناس المقلب. فعندما كانت صافرات الإنذار توقظنا في الليل بتحذيرها المدوي مع اقتراب قاذفات العدو، كان علينا جميعاً أن نرحف داخل الملجأ المضاد للقنابل الخاص بنا – قفص حديدي متشابك بطول وعرض سبعة أقدام وارتفاع خمسة أقدام، وسقف من الحديد الصلب زوّدت به العائلات التي لديها أطفال. وكان علينا أن نحشر داخل هذه

المساحة ستة من البالغين واثنين من الأطفال. وهناك كان يتم الاحتفاظ بكمية منتظمة من الطعام والماء أيضاً، في حال حوصرنا بالركام الذي يسببه انفجار القنابل. وقد شمل ذلك بضع علب من الدراق والأناناس المحفوظ من شحنات الأغذية التي أرسلها أشخاص غرباء من ذوي الكرم في أستراليا. لقد أصبت برهاب الأماكن المغلقة والضيقة إلى حد ما في تلك المساحة الصغيرة، وكان يسمح لنا في حال أجبرنا على البقاء هناك لأكثر من ساعتين قبل انطلاق صافرة زوال الخطر، أن نفتح إحدى علب الدراق أو الأناناس - قطعتان لكل واحد. لازال لعابي يسيل كلما تذكرت ذلك.

خلال فترة الحرب، كان البيض الوحيد تقريباً الذي حصلنا عليه هو بيض مجفف يأتي مع شحنات الرعاية من نفس الغرباء ذوي الشهامة من أستراليا. وعندما انتهت الحرب وعاد البيض الحقيقي للظهور، كنت دائماً أصر على أن يتم طهيه بشكل جيد فعلاً - كان المح المنزلق والبياض اللزج لبيضة غير مكتملة الإعداد يجعلاني أشعر بالغثيان. ولقد قيل لي إنه إذا ماجرى تقديم بيضة بنصف إنضاج أو بيضة مقلية في منزل صديق ما، فإنه يتوجب عليّ أن أكلها. إذ كان يعد قمة السلوك السيء أن ترفض الطعام المقدم لك بوصفك ضعيفاً. إنني وإلى اليوم أشعر بالغثيان عندما أرى حتى بيضة منزقة - ولهذا فحينما كان ابني صغيراً، أرغمت نفسي على إطعامه كلاً من البيض المطهو جيداً أو قليل الإنضاج، حتى لا يتوجب عليه أبداً أن يعاني من ذلك الشقاء شخصياً. وكانت أمني تتحسس بشكل مزمن من القواقع ولذلك لم نتناولها قط في منزلنا عندما كنت أكبر. بل إن مجرد فكرة أكل ذلك الطعام المترف الخاص بالنخبة - المحار الحي - تشعرنني بالاشمئزاز. ومع ذلك يدفع الناس مبالغ طائلة لقاء هذه الأشياء المسكينة التعيسة. أنا لم أنشأ بوصفي جزءاً من مجتمع راق، ومن المؤكد أن أحداً ممن أعرفهم لم يأكل المحار خلال نشأتي أيام الحرب في إنكلترا. ولا أظن أنني أستطيع أن أكل - إلا تحت ضغط بالغ - اليرقة المكتتزة البيضاء لخنفساء

شجيرة إفريقية. ومع ذلك فإن هذه المأكولات تعد بالنسبة لكثيرين ممن يترعرعون في الغابة، أطعمة شهية، تؤكل حية فيما هي تتلوى.

لقد تعلمت الكثير عن الطعام والأكل عندما عملت نادلةً بهدف كسب ثمن بطاقة السفر إلى إفريقيا منذ زمن بعيد في عام 1956، إذ كان فندقاً هادئاً في بلدة بورنماوث التي تقع على شاطئ البحر عند الساحل الجنوبي لإنكلترا. كان الناس يأتون لقضاء إجازة أسبوعية، ولذا فقد كنا نحصل على البقشيش بعد سبعة أيام كاملة. كان الأمر مختلفاً جداً عن المطعم حيث يذهب الناس لتناول وجبة واحدة. ولأن الوجبات في الفندق الذي أعمل فيه كانت محددة مسبقاً - لا أذكر حتى إنه كان هناك خيار بالنسبة للوجبة الرئيسية، مع أنني افترض أنه ربما كان هناك خيار، فقد كان العديد من النزلاء يأكلون بجدية كل شيء معروض أمامهم. وبالرغم من أنني غالباً ما كنت قادرة على استشعار أن الأمر يتطلب عناء لكنهم كانوا قد دفعوا ثمنه وعليه فقد كانوا سيأكلونه: لاحظ أن كميات الطعام كانت هي الحصص الصغيرة المخصصة لأيام ما بعد الحرب، وليست الأكوام النهممة التي يتوقعها الناس اليوم والتي أدت إلى هدر صاعق في المجتمعات الراقية حول العالم.

إن ما أثار إعجابي دائماً هو كيف استطاع الناس أن يستفيدوا تقريباً من كل جزء من ذبيحة حيوانية، فبطانة المعدة تباع باعتبارها كرشات - مثل أكلة الكرشات والبصل. ولا أستطيع إطلاقاً أن أنسى الرائحة الكريهة للأحشاء «السهلة الهضم» حينما كان يتم طهيها كطعام للقطط في عهد الطفولة. أما المخ فهو مادة من طراز عال - بنكرياس العجل. إن أفضل تفسير قرأته على الإطلاق موجود في كتاب مارجوري كينيان رولينغز «الحوالي» وهو الحيوان في عمر السنة أو السنتين. فإنه يصف بالتفصيل الدقيق طريقة الطهي، والحفظ، واستعمال كل جزء من التركيب البنيوي لحيوان ما.

وهناك كتابان آخران مفضلان كثيراً هما «شجيرة تنمو في بروكلين» بقلم بيتي سميث و«رماد انجيلا» بقلم فرانك ماكورت، إضافة إلى كتب عدة كثيرة، تتحدث عن هؤلاء الذين نشأوا في ظل الفقر، وتقدم وصفاً حياً لنضال الأمهات من أجل تلبية الاحتياجات حيث يرسلن أولادهن مع قطعة نقدية واحدة أو قطعتين عزيزتين عليهن، من أجل شراء قليل من الخضار الذابلة أو عين ثور أو قطعتين من العظام. وهناك عدد لا يحصى من التوصيفات المتعلقة بحمص الطعام والتي تفطر لها القلوب - كسرة خبز، ووعاء من سائل كريبه الرائحة كان يطلق عليه اسم حساء.

أماكن مختلفة، أطعمة مختلفة

العديد من البلدان معروفة بأطباقها الخاصة باعتبارها جزءاً من تراثها الثقافي وهويتها القومية. ومن هنا جاءت الوسائل الخاطئة سياسياً في تصنيف الشعوب من جنسيات مختلفة: فالألماني هو الكراوت (طعام معد من الملفوف)، والفرنسي ضفدعة، والبريطاني روست بيف أو لحم البقر المشوي. وفي بعض البلدان يكون الطعام جزءاً من الهوية القومية. فالطعام في ويلز هو الكراث، وفي تنزانيا سنابل القمح، وفي نيوزيلاندا فاكهة الكيوي. وحتى أمام الانتشار السريع لمطاعم ماكدونالد، وكنتاكي فرايد تشيكن، وينديز وهلم جر، فإننا لسنا مهددين بعد بفقدان هويات طعامنا القومي، فالسياح مازالوا يبحثون عن - ويعثرون على - طعام الشعب.

تشتهر إيطاليا، بالطبع، بالمعجنات، وربما على الأكثر بالسباغيتي (أتساءل ما إذا كان أحد قد شاهد الفيلم الوثائقي الذي ظهر على شاشة التلفزيون البريطاني منذ سنوات، إذ تظهر فيه الفلاحات الإيطاليات خلال عملية «حصاد السباغيتي»! كن يقتلن الجدائل الطويلة للمعجنات من الشجيرات القصيرة. وقد كان ذلك في يوم كذبة أول نيسان!) وتشتهر إنكلترا بلحم البقر المشوي، والبطاطا المشوية، وحلوى يوركشاير المصنوعة من مخفوق الحليب والبيض - وطبعاً السمك

ورقائق البطاطا. وفي سنوات ما بعد الحرب كنت كثيراً ما يقدم لي «غداء الحانة» أو طعام «غداء الحارث» الذي يتضمن، خبزاً محمصاً وجبنة مع مغل البصل. وتشتهر مدينة كورنول بالفطائر التي تحمل اسمها، ومدينة ديقون بأصناف الشاي والكعك الخاص بها وزبدة ديفنشاير الكثيفة ومربي الفريز (توت الأرض). وتعرف سكوتلندا بالكعك المصنوع من السمن والسكر والنقانق السوداء والطعام المحضر من قلب وكبد الخروف.

كما تذكرنا ألمانيا بعجينة التفاح والملفوف بالليمون مع البطاطا المهروسة. وقد كنت على معرفة بحساء الخضار الهنغاري (الغولاش) قبل أن أذهب إلى هنغاريا. أما فرنسا فتستثير حشداً من الأطعمة اللذيذة، وكذلك أرجل الضفادع والقواقع - والتي يتوجب علينا جميعاً، بالطبع، أن نسميها «اسكارغو». بينما تشتهر هولندا ببطيرة السمك المدخن وبيوض الدجاج المسمى بالزقراق والتي يمكن جمعها خلال فترة تمتد على مدى أسبوعين فقط، وبمجرد بدء موسم التوالد. تضع الدجاجة بيضتين أخريين لا يمكن لمسهما.

تعد الخنازير وفقاً للشريعة الإسلامية واليهودية حيوانات قذرة، يحرم أكلها بأي شكل من الأشكال. وقد ارتوئى أن هذا حكم ذكي لأن الرب الذي شرعه يعلم أن الخنازير معرضة للإصابة بالدودة الشريطية (المعروفة بالمصابة بالحصبة) وأن الخنزير الذي يطبخ على نحو خفيف يؤدي إلى إصابة الناس بالأمراض.

تشتهر أوغندا بثمار الموز الذي يتضمن أنواعاً عدة - ويقدم مع صلصة فستق العبيد. وفي بعض مناطق غربي ووسط إفريقيا يعد مجرد أي نوع تقريباً من الحيوانات البرية صالحاً للأكل. فعندما كان ابني غراب في سيراليون، وجد جناح خفاش في حسائه. قد أصيب الرئيس التنزاني جولوس نيريري بالذعر خلال زيارة له إلى زائير (تعرف الآن باسم جمهورية الكونغو الديمقراطية) لدى اكتشافه وجود يد كاملة لولد الشمبانزي في طبقه. قد قيل له: إن ذلك يعد طعاماً خاصاً مترفاً، فأمضى بقية غدائه محاولاً إخفاءه تحت السلطة الموجودة في الصحن.

يعيش راعي ماشية قبائل الماساي في بيئة خشنة، ويستمتع بتناول وعاء من حليب البقر ممزوج بالدم ليس فقط من أجل التغذية التي يوفرها ولكن لأنه كان يمثل بالنسبة إليه طعاماً يمنحه متعة جمّة عندما كان في طور النمو. وقد قُدم إلينا ذات مرة أنا وزوجي السابق هوغو، بعضاً من هذا المزيج من قبل اثنين من محاربي الماساي في سهول سيرنغيتي. وكانت لحظة فظيعة بالنسبة إليّ - مع أنني كنت أكره شرب الحليب دائماً حتى وأنا طفلة. ولم يكن هذا ممزوجاً بالدم فقط، ولكن قيل لي: إن لحاء القرع الذي كان يستخدم كوعاء للحليب كان يغسل دائماً ببول البقر. أجبرت نفسي على احتساء شفة - لكنه كان في معظمه ادعاء، فقط لمست القرع بشفتاي وقمت بحركة بلع مرفقة بابتسامة سارّة!.

يبدو أن الناس في الهند لديهم حس بالارتباط بالطعام أكثر من معظم الدول الغربية. فالطعام يلعب دوراً مهماً عبر الثقافة الهندية ويؤكل دائماً في لحظات السعادة وليس الحزن إطلاقاً - على شرف احتفالات الزواج، أو الولادات، أو الترقية في الوظيفة، أو الخطبة، أو المناسبات، أو عمل جديد، وحتى لدى شراء بيت جديد أو سيارة جديدة. وقبل قيامهم بإعلان الأنباء السارة للأصدقاء والعائلة يقوم الهنود، على أي حال، بتمرير السكاكر الحلوة المذاق على الحضور لمنع إصابة السنة الناس بالحرقة بسبب الحسد.

ينظر العالم الغربي إلى الهند باعتبارها، طبعاً، بلد مادة بهارات الكاري. وعندما سافرت للمرة الأولى إلى كينيا، موطن عدد لا يحصى من الهنود الآسيويين، تعلمت أن أكل وأن أحب أنواعاً من الكاري الحار جداً. أذكر خروجي لتناول طعام الغداء مع مجموعة من الشبان. كانوا جميعهم يتصببون عرقاً بشكل غزير. وقال أحدهم: «الجميع يتصببون عرقاً مالم تكن أمعاؤهم لا تعمل بشكل صحيح» ثم ومع ملاحظته بأنني لم أكن حتى أتعرق، توهج وجهه باللون الأحمر الساطع. (كانت أمعائي تعمل بشكل ممتاز، شكراً لك!).

تشتهر الصين بالطبع «بالطعام الصيني»، مع أن الطعام الذي يأكله المواطن الصيني العادي فيه القليل من الشبه مع ذلك الذي يقدم في المطاعم الصينية في الغرب، وكذلك في مطاعم مرتفعة الثمن تقدم الطعام للزوار في الصين الحديثة. أنا أحب تناول هذا الطعام - سواء في الصين أم حينما انتقل في أميركا خلال جولات محاضراتي التي لا تنتهي.

اليابان تطعم شعبها مجموعة واسعة من المعكرونة الرفيعة، وتقدم أعشاب البحر ضمن أطباق متنوعة كاملة ولذيذة. غير أن أشهرها هي ألواح السوشي، والسّمك بجميع أصنافه. وتقوم اليابان، في الحقيقة بإفراغ البحار من الأسماك لإرضاء شهية شعبها النهمه للسّمك الطازج.

تتقاسم أميركا المكونة من أناس هاجروا من مختلف أنحاء العالم، العديد من الأطباق القومية الخاصة بأوروبا، وآسيا، وإفريقيا. و يمكن العثور على تأثير الزوج الكريولي الذين تجري في عروقهم دماء فرنسية في الأطعمة التي تحمل طابع ولاية لويزيانا من البامية التي تشبه سمك السلور إلى الأرز المطبوخ مع اللحم أو المحار. وفي شيكاغو نجد البيتزا الإيطالية ذات العجين الكثيف. وهناك الطعام الروحي الإفريقي - الأميركي القادم من الجنوب، وحبوب القمح، وكعك الحليب والبيض ودقيق الذرة وغيرها من أطباق الرفاهية. والخليط اللذيذ من طعام ولاية تكساس والمكسيك، من رقائق الذرة إلى البطاطا الحارة. ويمكنك أن تجد في الشمال الغربي التقاليد والتوابل الخاصة بالمهاجرين الآسيويين متجانسة مع ميل السكان الأصليين لأميركا لتناول الأطعمة البحرية. ويتم في الولايات التي تعمل على تربية المواشي طهي لحم البقر بكل طريقة ممكنة لهذا النوع من اللحوم، ومن ثم تقديمه بكميات هائلة في أطباق كبيرة الحجم - أكبر تلك الكميات جميعها تقدم بالطبع في ولاية تكساس.

وجبات على الطريق

كانت حياتي منذ عام 1986 عبارة عن حالة ضبابية غير واضحة المعالم من المحاضرات، والطائرات، والفنادق، وأناس رائعين. وبالرغم من أنني نادراً ما أتذكر الطعام الفعلي الذي أكلناه، فإنني أحمل ذكريات محببة عن الوجبات التي تناولتها مع أصدقاء في مختلف أنحاء العالم. وفي المطاعم الأنيقة في اليابان، في غرف صغيرة خاصة، ونحن جالسون على وسائل صغيرة موضوعة على بساط من نبات السمار، وتقوم على خدمتنا فتيات الغيشا اللواتي يبعثن على السرور وهن يرتدين ثياب الكيمونو الخاصة بـيابان الأمس. بالإضافة إلى الصحون المصنوعة من البورسلين والمصقولة بأناقة والتي توضع واحدة تلو الأخرى طيلة فترة تناول الوجبة، وكل واحدة منها تترافق مع التقديم اللطيف والأنيق لبعض اللقمة ذات النكهة الغريبة على ذوقنا الغربي، مع إمداد لا ينضب من مشروب الساكي الساخن، إذ يشرب في أفداح بالغة الدقة مصنوعة من البورسلين، كل واحد منها يتسع لمقدار ضئيل ملء الفم. كما أذكر المآدب الرسمية في تايوان والتي تقدم فيها الخدمة بالاحترام ذاته وبواسطة فتيات مرهفات يرتدين اللباس التقليدي، وحيث يبدو أن ألوان الطعام اللذيذة لن تنتهي، ولقد تعلمت أن أكل فقط أقل كمية من كل منها. فأنت لا تتعجل في أكل هذه الوجبات ولكنك تستمتع بكل لقمة في الفم، وهذه هي الآلية التي يجب اتباعها إذا ما كنا نحترم الطعام الذي يغذيها.

إن بعض أكثر الذكريات المحببة إلى قلبي تتعلق بالوجبات التي تناولتها مع أصدقاء أثناء اجتماعنا في غرفتي بالفندق. ففيها خصوصية وهدوء أكثر من المطعم. وأحد الفنادق واسمه فندق روجر سميث، هو فندق مميز بحق، وهو بيتي عندما أكون بعيدة عن بيتي في مدينة نيويورك، إذ يقدم لي المالكان جيمس وسو الثانية نولز غرفة (تبرعاً لمؤسسة جين غودول) وهي دائماً تقريباً جناح - مما يعد مناسباً لهذه اللقاءات المسائية «لأصدقاء جين»! نحن نجلس متحلقين على الأرض مع وجبات الطعام الصينية أو الهندية التي تأتي من ضمن الطلبات الخارجية للمطاعم، ونستخدم العيدان لتناول الطعام في ضوء الشموع، ونأخذ في تبادل الذكريات عن حياة كل منا ومناقشة قضايا العالم ونحتسي المشروبات ونضحك.

الطعام المعروض في الشوارع

لا يزال هناك بائعون جوالون في معظم الدول يعرضون مجموعة كاملة متنوعة من الأطعمة المحلية، يجلسون عند أكشاك صغيرة ويفترشون الأرضفة، ويتولون عمليات البيع من فوق دراجات هوائية محملة بالأطعمة. والنقانق، والمثلجات، والقطع الصغيرة من اللحم تسخن على نار الفحم، وتصف وتذك في عيدان خشبية. وتقطع الفاكهة من كل الأنواع وتقدم ضمن حصص جاهزة للأكل، فيما يقف بعض الشبان يحملون حزمة من خمسة أو ستة فناجين ويجلسون بها إلى الأعلى والأسفل لإحداث ذلك الصوت المميز الذي يعلن عن القهوة الساخنة التي يحملونها داخل أباريق. وهناك الكستناء المشوية والمشروب المحلى الساخن جداً والمضاف إليه التوابل والذي يلقي إقبالاً شديداً في أيام الصقيع في أسواق أيام أعياد الميلاد في ألمانيا، وأستراليا، وهنغاريا وغيرها من الأسواق الأوروبية. وطبعاً هناك أسواق حيث يمكن للمرء أن يجد أطعمة وأشغلاً حرفية يدوية من صنع محلي من كل مكان في العالم.

آكلو الصلصال

تقوم قردة الشمبانزي بكسر وأكل قطع صغيرة من صلصال النمل الأبيض كل يوم تقريباً. وتبتاع النساء الحوامل اللواتي تعشن في القرى المحيطة بمنطقة غومبي، أجزاء صغيرة من الصلصال من السوق. ولقد اكتشفت أن نساء في أجزاء أخرى من إفريقيا تفعلن الشيء نفسه. وإنه لمن دواعي سروري الآن، أن أقرأ مقالاً يصف كيف أن «رمل الصلصال» الطبقة الواقعة تحت التربة مباشرة بذراتها الناعمة، كانت تأكله أجيال من الفقراء من البيض والسود في أقصى جنوب أميركا. وشكل مطلباً رئيساً تقريباً للنساء الحوامل في المناطق الريفية.

وقد درس عالم الأجناس البشرية الدكتور دينيس آ. فريت هذا التصرف الغريب ومع أنه اندثر تقريباً لكنه وجد بعض الأشخاص الذين يتذكرون أنهم كانوا يأكلون تراب الصلصال عندما كانوا أولاداً صغاراً. وكانت من بين هؤلاء فاني غلاس من ولاية

مسييسيبي، التي ذكرت أنها تفتقد بحق الحصول على بعض التراب لتأكله. وقالت: «كان مذاقه ملائماً جداً بالنسبة لي دائماً. وعندما يتم استخراجها من المكان الصحيح، يكون للتراب طعم حامض رائع».

في عام 1971 ذكرت أكثر من نصف النساء اللواتي شملهن بحث أجري في مقاطعة ريفية في ولاية مسيسيبي، أنهن أكلن تراب الصلصال، ولكن بحلول عام 1984 أفادت واحدة من كل عشر نساء ممن عثر عليهن الدكتور فريت، أنهن مازلن يحافظن على هذا التقليد. كانت هذه ايريس كورنيش من ولاية لويزيانا. قالت إنه من الصعب العثور على التراب الجيد اليوم، فقد جرت تغطية الكثير من الأماكن الجيدة بالإسمنت والأبنية. وهي تروي ذكرياتها عن أكلها للتراب لدى زيارتها إلى جدتها عندما كانت طفلة: «كنت أجلس عند المدخل المسقوف لمنزلها مع خالاتي وابنة خالي وكنا نتقاسم بعضاً منه. كانت الكمية ملاءمة كوب». وكان قد اعتدن حمل أكياس أو جرات من الصلصال ليجعلن منها وجبة خفيفة، كن «يخبزونه في الفرن أحياناً لقتل الديدان» أو يتبلنه بالخل والملح. كانت العائلات معتادة على إرسال علب معبأة به بالبريد إلى الأقارب الذين كانوا مازالوا يتوقون إلى نكهة تلال الصلصال التي غادروها.

عُرف أكل تراب الأرض، منذ عصور الرومان عندما كانت حبوب الدواء تصنع من التراب ودم الماعز. واستخدمه الألمان في القرن التاسع عشر بوضع طبقة منه على خبزهم.

ولقد جرى مؤخراً تحليل عينات من التراب الخفيف الناعم من ثلاث مناطق في إقليم هونان في الصين، والذي استخدم غذاءً لمواجهة المجاعة التي ضربت البلاد في الخمسينيات من القرن الماضي، وتبين أنه غني بالحديد، الكالسيوم، والمغنيزيوم، والمنغيز والبيوتاسيوم. وكان الصلصال الناعم الذي أخذ من مقاطعة ستوكز في ولاية كارولينا الشمالية، غنياً بالحديد، واليود، وهما المادتان اللتان كانت تفتقدهما أغذية الفقراء. أما التراب الأحمر الموجود في أكمة النمل الأبيض وفي تنزانيا، فقد استخدمه السكان المحليون لتسكين اضطرابات المعدة، وقد احتوى على مادة الكاؤولينيت وهي عنصر أساسي في الكثير من الأدوية المستخدمة في الطب الغربي لمعالجة حالات الإسهال.

الأصابع، والشوك، وعيدان الأكل

كانت الأصابع طبعاً، أولى الأدوات المختارة أثناء تطور السلوك البشري في أكل الطعام. ومازال الملايين من الناس حول العالم يستخدمون هذه الوسيلة لنقل الطعام إلى الفم. وقد تابعت بإعجاب في عدد لا يحصى من البيوت في تنزانيا، الإفريقية والهندية على حد سواء، الحركة الرشيقة للأصابع والإبهام حينما يلتقط الناس الأرز والخضار ويغمسونها في الصلصة ويأكلونها. وبإمكاني أن أفعل الشيء نفسه، لكنني أعلم أنه لا مجال أمامي لأكون بمثل حرفيتهم وأناقتهم. فنحن نادراً ما يسمح لنا في الغرب باستخدام أصابعنا - كم يتم وبسرعة تعليم الأطفال الصغار الذين يأكلون بالطريقة الأكثر قرباً للمنطق، استبدال الأصابع بالملعقة والشوكة. ونحن نستطيع مع ذلك استخدام أصابعنا لأكل الخرشوف، وفي بريطانيا يقولون لنا: إن بإمكاننا التقاط عظام الدجاج بالطريقة المعبرة عن احترام الزمن القديم كما كانوا يفعلون في زمن إنكلترا المرححة، حتى في حضرة الملكة!.

ومع ذلك فإن التقاليد تتطلب منا في المقام الأول، أن نستخدم السكاكين والشوك والملاعق - ومجموعة سكاكين المائدة التي يتم صفها من أجل كل صنف من الطعام في حفل عشاء أنيق، أو مائدة قد تبعث على الرهبة بكل ما في الكلمة من معنى. في الحقيقة، لقد كُتِبَ الكثير عن الفزع الذي اختبره هؤلاء الغرباء عن عادات المجتمع عندما يواجهون لأول مرة بمائدة العشاء الأنيقة. أي سكين وأي شوكة نستخدم، بحق السماء، ومن أجل أي صنف من الطعام؟ وهناك التتابع المُحيرُّ للأطعمة من الحساء إلى المشروب الخاص بفتح الشهية، إلى السمك، إلى الصنف المقدم قبل الطبق الرئيس، إلى الحلوى إلى المقبلات وأخيراً الجبن والقهوة. الإتيكيت هو كل شيء. فتخيل هذا إذن: رجل رفيع المقام متقدم في السن، يرتدي بشكل لا غبار عليه سترة مخملية رسمية، يجلس، ومع العروض الملائمة، عند مائدة في مطعم راقٍ، ثم يبدأ بطلب - وبالأكل بوقار - وجبة كاملة من خمسة

أصناف بالتسلسل الخاطئ! بادئاً بالسيجار ويختمها بالحساء وينهي الطعام بتناول مشروب ما! عندها يكون كل شخص موجود قد بدأ باختلاس نظرات خاطفة - أو بالتحديق بصورة مكشوفة - في ظني أنه فعل ذلك مقابل رهان ما!

ثم هناك فن استخدام عيدان الأكل من التشكيلة المتنوعة المستدقّة الطرف والرفيعة التي يفضلها اليابانيون والتي تمكنك من التقاط حبات منفردة من الأرز بسرعة كبيرة وببراعة، إلى تشكيلة العيدان غير الحادة التي يفضلها الصينيون، وكثيرون غيرهم من أبناء الثقافات الآسيوية. لقد كنت محظوظة: إذ كان والدي يعمل في أحد المواقع في هونغ كونغ خلال الحرب العالمية الثانية، وقد اشترى لي ولأختي لدى عودته، زوجاً من العيدان المصنوعة من العاج. وشرح لنا كيفية استخدامها، وقد قمت أنا وبحماسة باستعمال مهارتي المكتشفة حديثاً في، تقريباً، كل وجبة طعام على مدى العامين التاليين، وعلى نحو غير ملائم على أي حال. وعندما دعيت للمرة الأولى لإلقاء محاضرة في اليابان عام 1984 كان الدكتور جونيشيرو ايتاني الابن متأثراً فعلاً. وقد تباهى بمهارات صديقتة الإنكليزية الشابة، وأعتقد رغم ذلك أنه كان معجباً أكثر بقدرتي على ارتشاف حساء المعرونة الرفيعة بصوت مسموع. ويعد ارتشاف الحساء بصوت مسموع في إنكلترا قمة السلوك السيء. وحتى عندما قال عنه: إنه يعتبر أمراً مهذباً فعلاً في المجتمع الياباني، فإن معظم البريطانيين، كما قال، لم يستطيعوا التغلب على الموانع التي لديهم. ولا بد لي من أن أقر بأنني لم أتمكن قط من تدبر مسألة التجشؤ الذي يعتبر أمراً مهذباً جداً في عدة مجتمعات آسيوية وإفريقية.

الاحتفالات والأعياد

يُحتفل بالمناسبات الرئيسية في جميع أنحاء العالم بإقامة المآدب واستهلاك كميات كبيرة من الطعام، وأحياناً المشروبات أيضاً. وقد كانت مآدب الأثرياء في عهود الإمبرطورية الرومانية سخية وفخمة. ففي مناسبة الاحتفال بانتصاره على بومبيي مثلاً أقام يوليوس قيصر مأدبة غداء دامت يومين بحضور 150,000

ضيف جلسوا عند 22,000 طاولة، وليمة رومانية نموذجية حققت مستوى جديداً تماماً من الشراهة. فقد كانت وجبات الطعام مقسمة إلى سبعة أصناف بدءاً بالمقبلات ثم إلى ثلاثة أطباق قبل الطبق الرئيس، مع نوعين من اللحوم المشوية والحلويات. لقد أحب الرومان الولائم بصورة كبيرة إلى درجة أنهم كانوا يعمدون إلى التقيؤ حتى يكون بمقدورهم المضي في إتخام أنفسهم بالطعام على امتداد خمس ساعات متواصلة. وقد عُرف عن الفرنسيين بأنهم كانوا يفعلون الشيء نفسه خلال الاحتفالات الخاصة.

كانت تقام في الدول الاسكندنافية القديمة كل شتاء مأدبة عظيمة في عيد الميلاد على شرف الإله فراي، وفيه كان يجري أكل لحم حيوان بري، حيث يُدخل إلى قاعة المأدبة باحتفال وإجلال كبيرين متوجاً بأكاليل مصنوعة من الغار ونبات العطرة.

كان رب العائلة يضع يده على الطبق ويلكز «لحم الكفارة» ويقسم أن يكون مخلصاً لعائلته وأن يوفي بجميع التزاماته. وكان تقطيع اللحم مقصوراً فقط على رجل حسن السمعة وذي شجاعة مشهودة. لأن رأس الحيوان كان رمزاً مقدساً، والمفروض أن يشعر الجميع بالرهبة. فعندما كان المتزوجون يرغبون في العيش في انسجام أكثر، كانوا يتوسلون اسم فراي، وعندما يوفقون كانوا يكافأون علناً بهدية هي عبارة عن قطعة من لحم حيوان بري.

وجبات لا تنسى

خلال سنوات طفولتي السعيدة، كانت الصديقة المفضلة لوالدتي دافني، تأتي كل صيف مع ابنتيها سالي وسوزي للإقامة معنا في بورتماوث. وكنت أنا وسالي في العاشرة من العمر تقريباً (كانت أختي جودي وسو أصغر منا بأربع سنوات) عندما أعددتنا أول مأدبة طعام من بين عدة مأدب أقمناها في منتصف الليل. ولقد كانت هناك قواعد صارمة، فكان علينا أن نرحف خارج المنزل إلى الحديقة دون أن يشعر بنا أحد، أما الطعام فكان يتوجب أن يكون من ضمن الذي تدبرنا أمر توفيره خلال

اليوم أو اليومين السابقين. وحالما كنا خارجاً في الحديقة، كنا نذهب إلى معسكرنا الصغير، المحاط بشجيرات وردية كثيفة، وكنا نجاهد بصعوبة لنوقد شعلة صغيرة، كنا قد أعددنا لها. إذ كنا دوماً نختار الليالي القمرية ونقتصد في استخدام المشعل الذي يعمل بالبطارية.

كان الطعام بحد ذاته غير صالح للأكل في معظمه، فهو قطع من الخبز المحمص القديم أشبه قليلاً بمضغ الجلد - شرائح مسحوقة من الجاتو - جميعها مهربة داخل أكياس من الورق. (لم تكن هناك أكياس من البلاستيك في تلك الأيام) كنا نجمع ونشترك في إخراج فتات الطعام الصغيرة المهربة من صندوق الصفيح القديم الذي خبأناها فيه خلال النهار. وكان أفضل جزء في العملية هو مشروب الكاكاو الذي صنعناه بالماء المغلي فوق نارنا الصغيرة. وكنا قد خلطنا مسبقاً بوردرة الكاكاو مع قليل من الحليب والسكر، وعليه فإن كل ما كان علينا أن نفعله هو أن نسكب الماء في أقداح الصفيح التي استخدمناها في الحديقة.

أتساءل إن كان الكبار يعلمون بهذه الولايم؟ أنا أعتقد أنه لا بد وأنهم كانوا على علم بها لكنهم لم يفشوا سرها؛ ونسيت لاحقاً أن أستفسر عن الأمر. وقد فات الأوان كثيراً الآن.

ذكر تماماً عندما غادرت أمي، فاني، منطقة غومبي مباشرة قبل عيد الميلاد في عام 1960 وكنت أعرف أنها ودومينيك الطاهي الذي كان يعمل لدينا، أمضيا ساعات في إعداد وجبة طعام الميلاد الخاصة بي. وذهبت إلى الجبال كالمعتاد في يوم عيد الميلاد دون أن آخذ معي طعاماً أبداً، وبعد يوم من ممارسة التسلق عبر الغابة، كنت أشعر بالجوع تماماً فيما كنت أنحدر عائداً إلى أسفل الجبل. كنت أتطلع إلى الجلوس قرب النار الموقدة في معسكري الصغير وإلى فتح الهدايا القليلة التي تركتها لي أمي والرسائل التي احتفظت بها للاستمتاع بقراءتها. وتساءلت أي طعام لذيذ قد تم تحضيره.

وصلت إلى معسكري بمجرد حلول الليل وشعرت فوراً بأن هناك أمراً ما على غير ما يرام لأن الظلام كان مخيماً على المعسكر. فلم تكن هناك نار موقدة. ولم يتوهج

مصباح الأعاصير الكهربائي عند مدخل الخيمة. فوضعت حقيبة المؤونة على الأرض، وأشعلت النار بعود ثقاب وعندها فقط شاهدت المائدة المعدة من أجل عشاء عيد الميلاد الخاص بي. صحن مع سكين وشوكة موضوعتين بشكل ملتو وعلبة من اللحم المحفوظ وإلى جانبها فتاحة علب وإبريق معدني صغير، كان ذلك كل ما هنالك. لم أستطع العثور على دومينيك، فقد أمضى فترة مابعد الظهر وهو نائم يشخر في الخيمة غير عابئ بشيء!.

اغتسلت، ووجدت رغيفاً من الخبز وحبتيين من البندورة في صندوق الصفيح (حيث كان يجري حفظ كل شيء ليكون في مأمن من قروود البابون) وسحبت كرسيّاً قريباً من النار وحينما نظرت إلى صحنني بدأت أضحك. لم أستطع التوقف عن الضحك - كانت الدموع تتهمر على خدودي وكنت سعيدة جداً لدرجة أنني لم أهتم بالأكل! (تناولت الطعام الذي كانت قد أعدته فإني بعناية في مساء اليوم التالي، كانت المائدة مرتبة مع الأزهار، وكان هناك طاه - يملؤه الشعور بالذنب - يأتيني بالطعام). أذكر أيضاً وبقوة رحلة أعد لها طوم مانغلسون، أحد أفضل مصوري الحياة البرية في أميركا الشمالية. وهو يعيش قرب بلدة جاكسون هول في ولاية وايومينغ، وكنت أنا هناك لإلقاء بعض المحاضرات وعندما أبلغته أن لدي يوماً خالياً من الارتباطات من أيامي النادرة التي لا أعمل فيها، عرض علي أن يأخذني في أول زيارة لي إلى متنزه يلوستون الوطني.

وعندما وجدنا مكاناً لنأكل - فسحة من الأرض العشبية تطل على البحيرة - أخرج طوم الغداء الذي كان قد أعده - يالها من نزهة! وكان قد نجح أيضاً في العثور على سلة مصنوعة من الأغصان مناسبة للنزهات. وكانت هناك سلطة نضرة، وبندورة، وأفوكادو، وخبز محمص، وأنواع مختلفة من الجبنة والدراق، وتم بسط كل ذلك على العشب فوق غطاء مائدة عليه رسوم مربعة الشكل. وكان برفقتنا خلال تناول الوجبة طائر نورس جريء من أكلي سمك السردين الذي ظن بشكل واضح أنه يجب عليه أن يشاركنا طعامنا، فاقترب أكثر فأكثر، محدقاً فينا بعينين لاثمتين. ولربما كانت هناك على الغالب دبية تراقبنا كذلك.

الطعام والتقاليد الدينية

يظهر الترابط بين الطعام والإيمان على نطاق واسع عالمياً في عدة شعائر دينية ومنها المسيحية. والأكثر شهرة هي طقوس العشاء الأخير، عندما جلس التلامذة حول المائدة مع السيد المسيح الذي قام بتقطيع رغيف خبز ووزعه على كل واحد من الاثني عشر تلميذاً قائلاً: «هذا هو جسدي الذي قُطِع من أجلكم». ثم قال وهو يقدم النبيذ إلى كل منهم: «هذا هو دمي الذي أُريق من أجلكم». وأردف مودعاً: «افعلوا هذا لتذكروني». وقد كان الخبز والنبيذ طعاماً رئيساً لدى المسيحيين في فلسطين وهكذا فقد كانا متوافرين على نطاق واسع للاستخدام في الطقوس الدينية. وتم تحويل الخبز والنبيذ إلى هذه الصورة باعتبارهما المضيف في سر القربان المقدس، بحيث يرمزان إلى - أو يستضيفان - بصورة رمزية - جسد ودم السيد المسيح. وجرى في أجزاء عدة من العالم استبدال الخبز والنبيذ بأشياء أخرى من الطعام المحلي لابتداع رقاقات خبز الفطير المستخدم في العشاء الرباني، مثل البطاطا والعسل المستخدم في وسط إفريقيا.

يستغرق صيام المسلم في رمضان مدة شهر واحد، ويفترض بكل من جاوز سن الثانية عشرة ألا يأكل أي شيء من طلوع الفجر إلى غروب الشمس. وخلال ساعات النهار يتم قضاء وقت إضافي في الصلاة والعبادة. والتأمل في القرآن الكريم. وثلاث عدد السكان في تنزانيا تقريباً هم من المسلمين. ويسود في شهر رمضان جو من الصبر والتحمل خلال النهار، والذي يتغير متى غابت الشمس، ثم يخيم إحساس بالابتهاج فيما تتلألأ المطاعم المضاءة وتنتشر الروائح الزكية التي تهب في الظلام من جميع المطابخ. وفي نهاية شهر رمضان تقام مآدب العيد المبارك الذي يتضمن تناول أطيب الطعام والاحتفال على مدى ثلاثة أيام.

إن ثمانين بالمئة من سكان الهند هم من الهندوس، ويعد الطعام عنصراً رئيساً في الكثير من الطقوس الدينية هناك. فالرموز الدالة على الخصوبة توجد داخل

بيوت الهندوس باعتبارها مناشدة للآلهة لجلب الرخاء والازدهار إلى حياتهم. وتمثل الأطعمة الوفيرة مثل الموز، وجوز الهند، والمانغا والأرز هبات الطبيعة وتستخدم عموماً في إقامة طقوس الخصوبة مثل الزواج والولادة.

وتجري «التضحية» بالطعام - بديلاً عن الحيوان - وفقاً للطقوس الهندوسية إكراماً للآلهة السخية أو استرضاء للآلهة الحاقدة. ويتم نثر السكر الصافي المستخدم غالباً لأغراض طبية والذي يسمى (جاغري)، تعبيراً عن محبتهم للآلهة (سانتوشي). ولاسترضاء آلهة سوء الحظ واسمها (الاكشمي)، يضع الهندوس الليمون والفلفل خارج بيوتهم على أمل أن يشبع ذلك توقها إلى إلحاق الضغينة ومنعها من إدخالها إلى بيوتهم. وقد اعتقد قدماء الهندوس أن الروح تغادر الجسد عند الوفاة، وتذهب إلى القمر وتعود إلى الأرض في هيئة مطر حيث تتجسد في شكل طعام ما، تأكيداً لاعتقادهم بأن الذي يموت يدعم ذلك الذي يحيا، وتكراراً في الواقع، للقول المأثور الوارد في الفلسفة الهندوسية الذي يبدأ به الفصل الأول: «في الكون، هناك فقط الآكلون والمأكولون، والكل طعام في النهاية».

قصة وهب الجاموس

قُدمت لي هذه القصة من قبل صديقي شادوهوك أحد أفراد قبيلة واشو للهندوس الأحمر من منطقة حوض نهر نيفادا، ووالد شاب مميز جداً.

«يتركز جزء كبير من حياة قبيلة الواشو على أمر يدعى «الهبّة» - الطريق إلى كل حياة - ويعلم كل الذين يسيرون على قدمين، أو على أربعة أقدام، وكذلك طيور السماء، والأسماك في البحر، يعلمون جميعهم أنه يتوجب عليهم أن يشاركوا في الهبة لكي يكونوا في قلب الحياة. فكل شيء في عالمنا يمارس عملية وهب الأشياء بطريقة أو بأخرى. وتعد روح العطاء أمراً ضرورياً جداً بالنسبة للسكان الأصليين لأميركا. ونحن نعتقد أنه «بدون التضحية، ليس هناك من تعبير حقيقي عن الحب» فإننا نعطي للأصدقاء، والأقارب، حتى لأشخاص ربما لم نكن قد التقينا بهم سابقاً.

نحن نعطي لأسباب عدة. نحن نعطي إذا ماشعرنا بأننا في حال جيدة، أو أننا ممتنون، أو إذا ما كان هناك شخص محتاج. نحن نعبر عن شكرنا، أو نحاول توزيع المشاعر الطيبة التي نحملها بتقديم الهدايا.

«هذه قصة الجاموس الذي وهبَ. وقد وقعت أحداثها منذ ثلاث سنوات في المحمية الهندية غراند روند شمال غربي ولاية أوريغون. كان ذلك في فترة الاعتدال الربيعي، وهو الوقت من العام الذي تجتمع فيه القبائل من أجل إقامة أكثر المراسم قدسية للشايان، واللاكوتا وغيرهما من هنود السهول. ووقت أداء رقصة الشمس الدينية التي يقوم بها الهنود عند حلول الانقلاب الصيفي. فهذه هي بداية السنة الجديدة للكثيرين من سكان أميركا الأصليين».

«رقصة الشمس هي عبارة عن احتفال يستمر على مدى اثني عشر يوماً لتقديم الأضاحي، وللتطهر، والتجدد. ويمتدح الراقصون خلاله عن تناول الطعام والماء لمدة أربعة أيام وهم يرقصون منذ مطلع الشمس حتى مغيبها فيما يقوم قارعو الطبول بعزف أنغام صلوات قديمة، وتقوم العائلات والأصدقاء بالمتابعة (والرقص) تحت ظلال الأغصان. وقبل البدء بالرقص يجتاز الراقصون ومساعدوهم تجربة أربعة أيام من التطهير. واليوم الأخير للرقص هو يوم الوخز، ويتم فيه وخز راقصي الشمس في صدورهم وربطهم بحبال من الجلد، مربوطة بالجزء الأعلى من شجرة مقدسة، وذلك قرباناً للخالق من أجل شفاء صديق أو شخص عزيز أو من أجل أن يحصل الناس على ما يكفيهم من الطعام للعام المقبل».

«بعد الانتهاء من طقوس رقصة الشمس يأتي دور تقديم القرابين العظيمة، وإقامة مأدبة رائعة تحوي كل أصناف الطعام الجيدة. وتدعى إحدى تلك الأطعمة الخاصة تآناكا، الجاموس، الشيء المقدس الذي يمنح للناس من قبل الخالق لإعطاء الحياة للأمم. كان ذلك طعامهم، ولباسهم، ودواءهم، ومأواهم، وأدواتهم، وأكثر. وذلك يعيدني إلى قصتي عن وهب الجاموس».

«كنت قد دعيت لحضور مناسبة احتفال بجاموس في محمية غراند روند، وكانت إحدى القبائل أو أحد أفرادها، يقوم كل عام بوهب اللحم والطعام من أجل الاحتفال

برقصة الشمس. وقد حظي بشرف تقديمه صديق لي من قبيلة لاکوتا كان يملك قطعاً من الجواميس في محمية غراند روند. ويقام احتفال الجاموس بهدف الطلب من شخص أن يقوم بوهبه للناس، وإن لم يكن قد سبق لك أن شاهدت واحداً فستعرض لضغط شديد لتصدق ما أنا على وشك أن أرويهِ لك».

«في صبيحة الاحتفال، طلبت من ابني الأكبر واشو (الذي كان يحمل اسم قبيلتنا) أن يرافقني فهو شاب يحب الحيوانات أكثر من أي شيء آخر، وكنت أعلم أنه ربما سيكون من الصعب عليه أن يراقب ما يجري ولكنني أردته أن يشهد ما كان سيحدث حتى يتعلم ماكانت قد تعلمته الجواميس والحيوانات الأخرى، بأن الموت ليس شيئاً نخشاه، وأنه ليس النهاية بل هو بالأحرى بداية الحياة.

كان خائفاً نوعاً ما ولكنه أراد قضاء بعض الوقت معي ولذلك وافق على المجيء. وصلنا إلى وادي غراند روند في الصباح الباكر تماماً قبيل شروق الشمس. كان صباح يوم سبت جميل والسماء زرقاء وأشعة الشمس تتكسر فوق رؤوس التلال. وحلق صقر فوق رؤوسنا حينما وصلنا إلى نهاية الطريق الترابية المؤدية إلى وادٍ سحيقٍ من العشب الأخضر.

وكانت قد سبقتنا إلى هناك مجموعة كبيرة من الرجال والنساء، والأطفال انتظموا جميعهم في صفوف من اثني عشر شخصاً بشكل عرضاني، باتجاه الشرق. كانوا قد جاؤوا ليغنوا أغنية التكريم، أغنية الموت لتقديم الشكر على العطاء إلى الشخص الذي كان سيقدم «الهبه». وكان رجل من قبيلة لاکوتا يعمل في الطبابة يقف في الحقل مع جمع من كبار السن. كان اسمه سوكاواكا لوتا (الحصان الأحمر). وكانت الشمس قد ارتفعت الآن فوق قمم الجبال وبدأ الناس المجتمعون بالغناء وأمسك الصوت بهواء الصباح الباكر، فتردد صده من رؤوس التلال. بدا الأمر وكأن الوادي بأكمله محفوف بالأصوات وبدأ أن الصوت كان يأتي من كل مكان. كانوا يغنون لبرهه، ثم يلتفتون بشكل متناسق ضمن الصف العرضاني، الذي يقف فيه اثنا عشر شخصاً، إلى إحدى الجهات الأربع الأخرى، ويغنون ثانية حتى يتمموا الغناء في

الاتجاهات الأربعة جميعها، ثم يتابعون الغناء مرة أخرى. وفيما كانوا هم يغنون بدأت قطعان الجاموس بالوصول من جميع مناطق الرعي. ومع وصولهم شكلوا نصف دائرة أمام كبار السن وأمام لوتا، وتوقفت الجواميس هناك بينما كان الناس ينشدون الأغاني.

أدى واشو بعض التمريينات تحت شمس الصباح وراقب وأصغى. كان باستطاعته ملاحظة أن لوتا كان ممسكاً بيده اليمنى بعضا للصلاة وببندقية في اليد اليسرى. كان يعلم أنه سيكون من الصعب عليه مشاهدة حيوان وهو يموت، لأن جميع الأشياء الحية هي بالنسبة إليه عائلة وأصدقاء لديهم مخاوف وأحاسيس. كان عمره أحد عشر عاماً فقط وأنا لم أكن واثقةً فعلاً كيف سيكون تأثير هذا فيه. وفي حين لم أكن أريد له أن يختبر موت الجاموس، فقد رغبت بأن يشهد معجزة وهب الأشياء. إذ لم يكن الناس يصطادون الجواميس، أو لم يكونوا آخذين واحداً منها، أو ذاهبين لجر أحدها. بل كانوا ينتظرون أن يتقدم أحد الجواميس ليقدّم نفسه هبة إلى الناس؛ بنفس الطريقة التي يمكن لهم أن يقدموا بها أنفسهم للخالق بالتضحية بأرواحهم.

توقف الغناء فجأة، وأطبق على الوادي سكون مميت. ثم رفع لوتا عصا الصلاة وتساءل عمن كان دوره في منح الهبة حتى يتقدم إلى الأمام. فبدأ ثور ضخّم شاب بالسير باتجاه لوتا، وفيما كان لوتا يصلي سار الثور ببطء من أمام كبار السن، واتجه مباشرة إلى حكيم القبيلة. وأعطى لوتا عصاه إلى أحد الكبار ماداً يده لقبول قربان تآناكا. وعندما يتقدم الجاموس من أجل وهب نفسه سيكون عليه أن يضع رأسه بيد الحكيم ثم يخفضه حتى يموت. ولكن ومباشرة وقبل أن يصل رأس الثور الصغير إلى يد لوتا، انطلق ثور أكبر سناً وأضخم من بين القطيع، وركض أمام الثور الشاب ودفعه بعيداً واضعاً رأسه في راحة يد لوتا. وجاء بعض ثيران القطيع وأحاطوا بالثور الشاب بشكل دائرة لإبعاده.

حقاً لقد كان مشهداً مذهلاً، لا يوجد حب أعظم من هذا الحب. رجل (في هذه الواقعة، حيوان) يضحي بحياته من أجل أصدقائه. لست واثقاً من الذي تعلم أكثر

في ذلك الصباح، واشو أم أنا، ولكنني غادرت المكان وأنا شاكرة أكثر لجميع أولئك الذين ضحوا من أجلي في حياتي وألهموني بأن أعطي المزيد من نفسي أكثر من أي وقت مضى».