

## الفصل السادس

### مع مسلمين حول مائدة الطعام

إذا كنا تحدثنا فيما سبق عن الصوم أو الامتناع عن تناول الطعام، فلقد آن لنا أن نؤكد أن المسلمين لا يأكلون فقط، وإنما يحق لهم أن يأكلوا باستمتاع وتلذذ كل ما هو صحي، وهذا يعني كل شيء ما عدا لحم الخنزير (والخنزير البري أيضاً)، والميتة ومنتجات الدم مثل السجق المصنوع من الدم، ومشتقات الخنزير: كالحلوى التي يدخل شحم الخنزير في صناعتها، وكذا الحلوى التي تحتوي على خمور.

ومن الخطأ تصور أن تحريم القرآن لتناول لحم الخنزير إنما يعود إلى أسباب مناخية فقط، أو إلى عدم القدرة على التعامل مع الدودة الشريطية في القرن السابع الميلادي. فنحن نعلم اليوم أن تناول لحم الخنزير يؤدي إلى الإصابة بسرطان الأمعاء، وبالتهاب المفاصل، وبالأكزيما والدمامل، وإلى ارتفاع نسبة الكوليسترول في الدم، وإلى الإصابة بحمى القراص بسبب ارتفاع نسبة الهستامين<sup>(١)</sup>.

إن تسمية هذا الفصل باسم «مع مسلمين حول مائدة الطعام» تسمية مُضَلَّلَةٌ، لأن تناول الطعام جلوساً على الأرض، حول قطعة من الجلد دائرية أو مربعة أو بيضاوية الشكل، وليس على منضدة، لا يقتصر قط على البدو المرتحلين في الصحراء، وإنما يمارسه أيضاً بعض إخوتي المسلمين في ألمانيا. فنحن عندما نتناول طعامنا، على سبيل المثال في دار الإسلام في ليتسيل باخ في أودن فالد، نعد قطعة مماثلة من الجلد في قاعة الاجتماعات والصلاة، ونجلس أو نستلقي عليها مثلما كان الإغريق الأقدمون يفعلون، وإن كان من دون نبذهم. وهكذا يفعل

(١) انظر Hans Heinrich Reckeweg: «لحم الخنزير والصحة»، بادن - بادن (١٩٧٧).

بعض المسلمين في الغرب تقليداً، ولو في بعض الشكليات غير المهمة، للرجل الذي يدينون له بالكثير من الفضل - محمد ﷺ - وتنطوي قطعة الجلد المشار إليها على معنى رمزي. فهي تذكرنا بأننا جميعاً بدو مرتحلون دائماً على طريق عودتنا إلى الله.

هذا السلوك في واقع الأمر سلوك عملي، إذ إن حمل ونقل هذا القطعة من الجلد أيسر كثيراً من تحريك منضدة في مسكن، أو من شحنها في سيارة. وهكذا، يمكن استغلال المكان الذي يتناول فيه المرء الطعام على رقعة (قطعة) الجلد في أغراض متعددة. ولكن ينبغي ملاحظة أنه قليلاً ما يتناول المرء الطعام واقفاً، أو جالساً القرفصاء، أو مستلقياً فيضغط على المعدة. فالجلسة الصحية تكون بمد الساقين ناحية اليمين، مع الاتكاء على الذراع الأيسر. ومن ثم تبقى اليد اليمنى طليقة لتناول الطعام بها<sup>(١)</sup>.

هناك، مع ذلك، في العالم العربي أيضاً من يتناول الطعام واقفاً كما هي الحال في تناول الطعام في محلات الوجبات السريعة في أوروبا. وفي الجزائر، جرت العادة أن يتناول الناس شاة مشوية وهم وقوف حول منضدة الطعام، حيث يمكن أن تلتهب أصابع يد من يبدأ بتقطيع اللحم، الذي يؤكل معه خبز وبصل وملح وكمون. أما بقية البلدان العربية من المغرب إلى السعودية، فيأكل الناس الشياه المشوية وهم جلوس.

تعد التغذية السليمة، من أجل الحفاظ على سلامة الجسم، لصالح المرء نفسه ولصالح أهله، في المنظور الإسلامي فرضاً، ومن ثم عبادة. لذلك يبدأ المسلم تناول طعامه بالبسملة، أي بسم الله الرحمن الرحيم، وينتهي بالحمد، أي الحمد

(١) يستطع الإنسان الأشول أن يأكل بيساره.

لله . وبما أن تناول الطعام عبادة، فإن المسلم لا يقطع تناوله للطعام عندما ينادي المؤذن لعبادة أخرى، هي الصلاة، طالما كان هناك متسع من الوقت لأدائها.

ولأن تناول الطعام عبادة، يحرص المرء على ألا يسرف فيه، وعلى ألا يتناول منه ما يزيد على حاجته، وعلى أن يتوقف عنه على الرغم من شعوره بأنه يستطيع أن يستمر فيه، وعلى ألا يشبع حتى الامتلاء. وقد جاء في القرآن الكريم قوله تعالى: ﴿وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا﴾ (الأعراف: ٣١).

ومن المفروض أن يتوقع المرء أن يأتيه ضيوف فجأة، ولذلك ينبغي إعداد طعام يكفي لعدد أكبر من عدد الموجودين بالفعل. وتقضي التقاليد الإسلامية في مثل هذه الحالات، بأن طعاماً لفردين يكفي لثلاثة أفراد، وأن طعاماً لثلاثة أفراد يكفي أيضاً لخمس. ولأن ذلك كذلك، لا يجد المرء في بلاد المسلمين حرجاً في أن يزور أحداً في وقت تناول الطعام، أي كما يقول الأمريكيون: جرب «حظك مع القدر».

ومن كان مثلي وزوجتي، مضيفاً رسمياً في العالم الإسلامي يعرف أن المرء لا يستطيع أن يتوقع بدقة عدد من سيأتيه من ضيوف على مائدة العشاء، فمن المحتمل أن يتخلف عدد غير قليل من المدعوين عن الحضور، بعد أن يكونوا قد أكدوا أنهم سيحضرون. ومن المحتمل أيضاً أن يحضر عدد من الضيوف يزيد كثيراً عن عدد الذين وجهت إليهم الدعوة وقد يسبب حرجاً للمضيف وللضيوف على السواء.

بسبب مثل هذه المواقف، التي تسهم في إظهار العربي في صورة المهمل، كنا نتجنب بقدر المستطاع توجيه دعوة إلى تناول طعام العشاء جلوساً حول منضدة،

وفق ترتيب معين إلى نحو ٢٤ شخصاً. وبدلاً من ذلك، كنا نفضل أن ندعو إلى تناول طعام العشاء في بوفيه مفتوح يصل إلى ٨٥ مدعواً ينتشرون على كثير من المناضد صغيرة الحجم موزعة دون ترتيب تقريباً.

لذلك يعزى تخلف ضيف عربي عن تلبية دعوة إلى تناول العشاء، على الرغم من التأكيد السابق بالحضور، إلى أسباب كثيرة غير العقبات المرتبطة بالعمل. ومن ذلك على سبيل المثال أن يكون قد استقبل ضيوفاً على نحو مفاجئ، أو أن تصر زوجته على أن ليس لديه ما ترتديه من الثياب. إلا أن ما أصابني بدهشة أجمت لساني، كان اعتذار ضيف شرف مغربي عن عدم حضور حفل عشاء أقمته على شرفه، لأنه لم يكن يشعر بجوع. وكان هذا فيما أعتقد أصدق أسباب الاعتذار.

ولقد كنت أنا وزوجتي نلبي جميع الدعوات التي توجه إلينا، سواء أكانت دعوة من وزير أم من سائق سيارتي، أم دعوة من أميرة أم من خادمتنا. وهكذا أوصى الرسول ﷺ الذي كان يلبي حتى دعوات العبيد، ولم يجز رفض الدعوة إلا للسبيين، وهما أن تؤدي الدعوة إلى استدانة الداعي، أو أن تكون لغرض التفاخر والمباهاة. ولذلك، لم أشعر بحرج لرفض دعوات كثيرة وجهت لي لحضور حفلات زفاف، لعلمي أن والد العروس ينبغي المباهاة بحضوره بوصفي سفيراً.



ومثلما ينظم الإسلام نواحي الحياة كافة، فإنه كذلك ينظم آداب الطعام، وهي ما نسميه «إتيكيت»<sup>(١)</sup>. والكثير من هذه الآداب مألوف لنا، لأنها آداب معروفة

(١) أسس وقواعد الطعام وآداب المائدة واردة في القرآن: (السورة ٥ الآيات من ٣ - ٥، سورة ٦ الآية ١٤٥، سورة ٧ الآية ٣١، سورة ١٦ الآيات من ٦٦ - ٦٩، سورة ٢٤ الآية ٦١، السورة ٣٣ الآية ٥٣، السورة ٨٠ الآيات من ٢٤ - ٣٢). وكذلك أحاديث الرسول في صحيح البخاري (ترجمة م. م. =

على نطاق العالم كله، في حين بعضها الآخر خاص بالمسلمين وحدهم، اهتداءً بسلوك أتاه الرسول ﷺ فعلاً، أو تنفيذاً لتوصيات أوصى بها.

ففي بعض البيوت العربية، يستقبل الضيف بالتمور، ويساعده المضيف على خلع معطفه، ولا يتخذ مكانه في صدارة المجلس ما لم يصر المضيف على ذلك. وقبل تقديم الطعام، يتيح المضيف لضيوفه أن يغسلوا أيديهم، لأن المرء في نهاية الأمر يأكل بيده، ويحول بعض المضيفين، وبصفة خاصة في المغرب، الأمر إلى طقوس جميلة، حيث يلتف الجميع حول حوض عليه صابون، في حين يصب الماء للضيوف شخص غالباً ما يكون هو المضيف نفسه. ويتكرر ذلك مرة أخرى بعد أن ينتهي الضيوف من تناول الطعام. ويقوم المضيف بتعطير يدي الضيف عند انصرافه بماء الورد أو ماء البرتقال.

وينظف بعض المسلمين أسنانهم بالسواك، بعد الانتهاء من تناول الطعام. والسواك غصن صغير (سمكه نحو ١٥م) من خشب لين تماماً. ولدي أنا أيضاً

---

= (خان، ٩ أجزاء، الطبعة الثالثة، شيكاغو) (١٩٧٧)، الجزء ٧ كتاب ٦٥ (عن الطعام)، وكتاب ٦٩ (عن الشراب). وكذلك في صحيح مسلم (ترجمة عبد الحميد صديقي)، ٤ أجزاء لاهور (١٩٨٠)، الجزء ٣ في كتاب رقم ٢١ أحاديث رقم: ٥٠٣٧، ٥٠٣٩، ٥٠٩٧ و ٥١٢١.

وتجدر الإشارة كذلك إلى كتاب أبي حامد الغزالي: «إحياء علوم الدين» (ترجمة: مولانا فضل الكريم) لاهور الجزء ٣، كتاب ٣، الفصلان الثاني والثالث.

وكذلك هانز كندرمان: عن العادات الطيبة لتناول الطعام والشراب - الكتاب ١١ من العمل الرئيس للغزالي. ليدن (١٩٦٤). وأو ستروب: آداب وذوقيات شرقية: أشكال وصيغ في الإسلام. لبيزج (١٩٢٩). أما التذيب والانحطاط في بلاط الخلفاء العباسيين، فنقرؤهما في كتاب ابن الوصا: «كتاب الثوب المطرز» (ترجمة ديتربلمان، لبيزج (١٩٨٤)). خاصة الجزء الثاني الفصل ٢٩ (الأخلاق التي يجب أن يتبعها عليّة القوم عند تناول الطعام)، والفصل ٣٠ (عن سلوك عليّة القوم عند تناول الشراب).

سواك حصلت عليه في المدينة المنورة. ويمتاز بأن استخدامه لا يحتاج إلى ماء ولا إلى معجون أسنان.

لكي يستطيع المرء أن يتناول طعامه بيده، يجري تجزئة الطعام إلى قطع صغيرة تغني عن الحاجة إلى السكين. ومع ذلك، تقدم اليوم أدوات المائدة كاملة، ولا يقتصر الأمر على تقديم ملعقة الحساء فقط. ولا تسمح التقاليد باستخدام أدوات مائدة مصنوعة من الفضة، لا لكونها من مادة صنع النقود فحسب، وإنما لأن أدوات المائدة الفضية ترف غير إسلامي بالنسبة لهم. (وهو ما ينبغي أن يذكر به المرء بصفة دورية في مقرات السفارات الإسلامية).



عندما يقدم الطعام، يأكل المرء مما يليه مباشرة من لحم أو حلوى أو فاكهة. ويهتم المضيف والجالسون بجوار المرء عادة بأن يجد بطبقه كل ما لذ وطاب. وكثيراً ما يميل إلى بعضهم طبقي بما لذ وطاب، دون اكتراث بمعارضتي الشديدة. ويخدم المرء نفسه، ويأكل بثلاث من أصابع يده اليمنى، هي الإبهام والسبابة والوسطى، لأن الأكل بإصبعين أمر عسير جداً، والأكل بكل أصابع اليد نهم مستهجن. وإذا لم يستسغ المرء نوعاً من الطعام فله أن يتركه جانباً ولا يأكل منه، وكان محمد ﷺ نفسه يفعل ذلك، إذ كان لا يستسغ الطعام الذي يحتوي كثيراً من الثوم. ومن ناحيتي فإنني للأسف لا أستسغ طعم الكمون. ومرد الأسف هنا أن لهذا الصنف من التوابل دوراً كبيراً في الشرق كله.

من اليسير على المرء أن يترك صنفاً من الطعام دون أن يتناوله، عندما تقدم الوجبة بأكمها - من المشهيات إلى الحلو - دفعة واحدة. ولقد خبرت ذلك، عندما دعاني الشيخ زايد آل نهيان إلى تناول طعام الغداء معه، حيث كانت المائدة

تبدو وكأنها ثقّوست تحت تأثير ثقل ما تحمل من طعام . وهو نفسه ما حدث عندما كنت ضيفاً على طعام الغداء يوم عيد الأضحى ، على مائدة الملك فهد بنى كما سلفت الإشارة . ومن طبيعتي أن أفقد شهيتي للطعام تماماً عندما أرى أمامي ثمار الموز أو الحلوى (تورته بالكريمة) بجوار كبد مشوي أو دجاجة محشوة بالنقل (المكسرات) وأوصال ضأن مشوية . لذلك ، لم أتناول في منى سوى بضع تمرات وقطعة خبز وثمره موز ، وانحيت نحو الملك المضيف وانصرفت .

وتبعاً لآداب الطعام عندنا في الغرب ، يعد الانصراف فور الانتهاء من تناول الطعام إهانة بالغة ، حيث إننا نشأنا منذ الطفولة على ألا نصرف من حول مائدة الطعام قبل أن يأذن لنا الأم والأب . ولكن الأمر يختلف تماماً حسب العرف الإسلامي ، حيث يبدأ المضيف المسلم تناول الطعام (قبل ضيوفه ليثبت لهم سلامة الطعام وعدم خطورته) وآخر من يتوقف عن تناوله . وهكذا يبقى المضيف ، حتى وإن كان ملكاً ، آخر من يجلس بمفرده إلى مائدته . ومن ثم ، فقد كان سلوكي سليماً<sup>(١)</sup> .

وربما يستطيع المرء أن يعترض بأنني كنت أستطيع على الأقل أن أجري في منى حواراً طيباً حول مائدة الغداء دون أن أتناول كثيراً من الطعام . حسناً! ولكن هذا ليس من الإسلام في شيء . فالمرء بوصفه ضيفاً في بيت مسلم يستفيض في تجاذب أطراف الحديث قبل تناول الطعام ، ويتحدث قليلاً جداً في أثناء تناوله ، وينصرف بعد الانتهاء منه بقليل . ومن شأن هذا النظام أن يعطي للمضيف فرصة لتحديد طول المدة التي يبقى فيها ضيوفه عنده .

(١) يتبع بروتوكول البلاط المغربي العادات الغربية لا السنة .

إذا كنت قد تحدثت عن موائد عامرة بأصناف وكميات الطعام، حتى لتكاد تتقوس من ثقله، فإنني لم أقصد بذلك أن الإسراف، وفي المقام الأول إلقاء الطعام في سلة الفضلات، يمكن أن يكون سلوكاً إسلامياً. بل إنه على العكس من ذلك تماماً. فالمضيفون المسلمون من دبي إلى مراكش يعدون أن من واجبهم إكرام الضيف وتدليله. وعلى أي حال، فهناك، خلف الكواليس، جيش كامل من العاملين ومن الفقراء مستعد لتلقي ما يتبقى من الطعام.

تمثل الحفاوة البالغة بالضيف في الشرق مشكلة لمن يزوره من الرسميين الألمان، لأن اللوائح المالية لجمهورية ألمانيا الاتحادية الغنية لا تسمح لمثليها - سواء أكان رئيساً اتحادياً أم وزيراً أم مندوباً - أن يرد المعاملة بالمثل. ولا يعود ذلك فقط إلى رقابة ديوان المحاسبات الاتحادي علينا، وإنما هو أيضاً نتاج لعملية وثيدة الخطى للتحويل إلى أقاليم، ولإشاعة البيروقراطية، وللفرز البروليتاري على نحو أفقدنا القدرة على أن نحفل وأن نستضيف بكرم وحفاوة وأناقة.

ولقد قدم المغرب الفقير، باستضافته مندوبي عالم المال بأكمله في مؤتمر الجات بمراكش في إبريل عام ١٩٩٤، المثل على مدى أهمية كرم الضيافة في التقاليد الإسلامية. ولقد انصرف بعض المندوبين الغربيين، يسيطر عليهم شعور بالخزي، من ضيافة الأمير محمد ولي العهد الذي استضافهم استضافة ملوك في خيمة تغطي أرضيتها بسطاً فاخرة، قدمت لهم في أثنائها ألعاب نارية.



بعد وصف الكيفية التي يجري بها تناول الطعام في العالم الإسلامي، يأتي الآن عرض للأطعمة التي يتناولها الناس هناك. والمطبخ الإسلامي، مثله مثل الفن الإسلامي، يتعرف عليه المرء للوهلة الأولى على الرغم من تنوعه الشديد.

ويرجع هذا التنوع الشديد إلى أن كل مجموعة قومية، من موريتانيا إلى بلوخستان، لها وجباتها القومية الخاصة بها، والتي تسهم بها في هذا المطبخ. وفي موسم الحج، تتحول مكة إلى بوتقة يتحقق فيها انصهار مثالي لمطبخ إسلامي. ويتمثل القاسم المشترك في هذا المطبخ في سيطرة المطبخ التركي الذي يعد، إلى جانب المطبخين الصيني والفرنسي، أحد أشهر وأشهى ثلاثة مطابخ في العالم. ويمكن للمرء في الواقع أن يحدد درجة تأثر المطابخ القومية المختلفة، كالمطبخ المصري والسوري، واللبناني، بالمطبخ التركي.

تتشارك كل هذه المطابخ في كونها مثلاً جيداً للعادة التركية المتمثلة في بدء تناول الطعام بتناول عدد لا حصر له من «المشهيّات» (المزة) سهلة الهضم، الباردة أو الدافئة، كالخضراوات، والسَّلَطَة، والفواكه، والبطيخ، والكبد، والمخ، والزبادي، وورق العنب المحشو، وفاصوليا حمراء، وسلطة خيار... إلخ ولقد تبينت زوجتي في أثناء جمعها وصفات (الأطعمة كثيفة العمل اليدوي) أن المشهيّات تزيد على الوجبات الرئيسية في العالم الإسلامي بصفة عامة<sup>(١)</sup>.

لقد جرت العادة في بلاط الخلفاء والسلاطين والأمراء أن يقدم الطعام في تتابع يأتي الحساء في نهايته، ويجري تناول قدح من شراب الفواكه بين الوجبات الرئيسية المكونة من السمك واللحم<sup>(٢)</sup>. ولكن الأمر يختلف عن ذلك في العالم

(١) كانت النتيجة مسودة لم تطبع بعد بلبن هوفمان: المطبخ الإسلامي ١٥٠ أكلة من المغرب والمشرق وتركيا.

(٢) لقد رأى الفيلد مارشال هلموت فون مُلتكه عادات الأكل هذه وغيرها في أثناء خدمته مستشاراً عسكرياً للسلطان العثماني. ولقد قام بوصفها بدقة. انظر: هلموت فون مُلتكه: «في ظل الهلال. وقائع وأحداث في تركيا القديمة ١٨٣٥ - ١٨٣٩» توبنجن (١٩٧٩) ص ٨٥، ص ١٠٥، ١٣٦، ١٦٠، ١٦٢، ٢٢٧، ٢٧٣، ٢٩٢.

العربي اليوم، إذ يهاجم المرء الضيف بأطباق متوالية من اللحم ظناً من المضيف أن طعامه يخلو عادة من اللحم.

يعلم الجميع أن الإسلام ليس ديناً نباتياً. ولكن ربما لا يعلم إلا القليلون أنه محرم على المسلمين أن يأكلوا لحم الحيوانات التي لم تذبح وفق الشريعة الإسلامية. ولقد ثبت بالدليل القاطع أن الحيوانات لا تتألم إذا ما ذبحت وفق كل من الشريعة الإسلامية والشريعة اليهودية أكثر مما تتألم عندما تقتل صعقاً بالكهرباء أو رمياً بالرصاص، أو خنقاً بالغاز، كما هي الحال في الغرب الذي يتصور أن أساليبه أكثر إنسانية. فوفقاً للشريعة الإسلامية يذبح الحيوان راقداً وبسكين حادة جداً. ولتجنب الحيوان الإحساس بالآلام نفسه، لا بد من أن يغذى تغذية جيدة إلى أن يحين موعد ذبحه، وألا يتعرض لمشاهدة حيوان آخر وهو يذبح، وألا يشاهد حتى السكين وهي تُشحن. بل إن من آداب الذبح في الإسلام أن يخفي الجزار السكين خلف ظهره وهو مقبل على الحيوان لذبحه. والجزار المدرب يقطع الحلق والمريء وشرابين الرقبة بضربة سكين واحدة، حتى يغيب الحيوان عن الوعي مرة واحدة، فينزف دمه تماماً، ويسلم الروح دون ألم<sup>(١)</sup>.

وبالنظر إلى كل ذلك، يُسمح للجماعة اليهودية بألمانيا أن تذبح ذبائحها وفق الشريعة اليهودية، في حين يمنع المسلمون من هذا الحق، وهو أمر يدعو إلى السخرية. وفي شأن ذلك، يقول القرآن ﴿فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾. (سورة الأنعام: ١٤٥). وتستنتج السلطات الألمانية من ذلك نتيجة «منطقية» مؤداها أنها إذا منعت المسلمين من أن يذبحوا ذبائحهم وفق شريعتهم،

(١) لتفاصيل أخرى، انظر أنيس محمد كرديا: «الطريقة الإسلامية للنحر» في «الإسلام»، ميونخ (١٩٩٠)

فسوف يضطرون إلى أكل لحوم حيوانات لم تذبح وفقاً لها. ولكن هذا التصور ينطوي على خطأ فادح في الحساب، لأن اضطرار المسلم الذي ورد ذكره في القرآن ينطوي على محاولته درء خطر موت يتهدهه جوعاً. ومن ثم، فالمسلم في ألمانيا مضطر إما إلى الاستغناء عن اللحوم والأطعمة النباتية، وإما إلى شراء اللحم من الجزارين اليهود.

يُحذّر القرآن من تحريم ما أحله الله للناس من طعام: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةٌ يَوْمَ الْقِيَامَةِ كَذَلِكَ نَفَصَلُ الْآيَاتِ لِقَوْمٍ يَعْلَمُونَ﴾. (سورة الأعراف - الآية ٣٢). ومن ثم، فإنه يحث على تناول مواد غذائية بعينها، كاللبن والتمر والزيتون النباتية والأعشاب والعسل الذي وصفه أنه دواء ﴿فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ﴾. (سورة النحل - الآية ٦٩). ولذلك يضعه المرء في جميع الحلويات تقريباً في العالم الإسلامي، كالبقلاوة على سبيل المثال.

يمكنني أن أذكر على وجه السرعة وجباتي المفضلة في العالم الإسلامي. في المناطق الحارة، يحتاج المرء إلى تناول الكثير من المشروبات التي تصل كمياتها إلى ٧ لترات يومياً، وبصفة خاصة إذا كان المرء يعيش منذ عشرين عاماً بإحدى كليتيه فقط. لذلك فإن أول ما يخطر ببالي من المشروبات هو اللبن باللوز، والقرفة، والزنجبيل، والقهوة التركية، والشاي بالنعناع، والقهوة التي تقدم في بهو فنادق المشرق العربي كافة والتي يشعر المرء بأنه استعاد حيويته من جديد بعد أن يحتسي ثلاثة أقداح منها.

في أول زيارة لنا إلى مكة، في عام ١٩٨٢، طلبنا في أحد المطاعم إريقياً من القهوة، كما هي العادة في ألمانيا عند ما يتناول مجموعة من الأصدقاء القهوة معاً.

وكلما كرر النادل السؤال أكثر من مرة عن طلبنا بهدف التأكد، أرجعنا ذلك إلى مشكلات وصعوبات تتعلق باللغة. . وأخيراً، أحضر لنا طائعاً إبريقاً يميناً تقليدياً مملوءاً بالقهوة العربية، لكننا لم نتمكن، بطبيعة الحال، من احتساء كل ما به كاملاً، إذ شعرنا أن ضربات القلب راحت تتسارع بعد احتساء ما يعادل نصف قدح من الحجم الألماني.

كنا على موعد مع القدر، عندما أتيح لنا أن نشهد طقوس إعداد الشاي الأخضر بأوراق النعناع في ضاحية النخيل بواحة العطوف في جنوبي الجزائر. وكنت قد أقيت في عام ١٩٨٩ محاضرة في واحة بني عزجون المجاورة، حول عشر نقاط في العالم الإسلامي لا تروق لي، وبعدها قضيت ليلتي وحيداً في كوخ وسط عدد من أشجار النخيل. وفي الصباح، حضر مضيفي حاملاً معه طعام الإفطار وعدداً من الأقداح والعلب، وغسل الإبريق بماء ساخن، ثم غسل الشاي بماء ساخن داخل الإبريق، وتخلص بعد ذلك من الماء ثم أضاف أوراق النعناع والكثير من السكر والماء المغلي إلى الشاي. وراح بعد ذلك يصب الشاي في الأقداح من ارتفاع قدره نحو نصف متر، دون أن تهدر نقطة واحدة منه، ولا أعتقد أن هناك طريقة أمتع من ذلك ليبدأ بها المرء صباح يوم جديد.

من بين أطعمة المسلمين التي أفضلها: الباذنجان المحشو والمقلي، وسلطة الجبن الفرنسي، والدجاج المحشو بالمكسرات، وأوصال الضأن، والحمص، والكباب، والأرز الشرقي وبخاصة الباكستاني (الذي يحتوي على كثير من القرفة والزبيب)، والتبولة، والكسكي الحلو، والعاشوراء، والمهلبية، وأم علي.

في ختام هذا الفصل، أريد أن أقص عليكم إحدى النواذر التي ترتب عليها أننا تناولنا وجبة طعام بالمجان. في عيد الميلاد عام ١٩٨٢، كنا نقيم في فندق

شيراتون المدينة الذي يقع في المنطقة المسموح لغير المسلمين بارتياحها، ومن ثم يقيم به رجال أعمال غربيون. ولذلك كان عمال الفندق الباكستانيون يعاملوننا على أننا رجال أعمال، لا معتمرون. فكانت تحيتهم الودودة لنا ونحن في الطريق إلى تناول طعام الغداء «عيد ميلاد سعيد». وكنت أرد عليهم التحية بود ماثل، قائلاً: «شكراً جزيلاً، وبالمناسبة نحن مسلمون والحمد لله». وكاد يغشى على هؤلاء الأجانب المساكين، خشية أن يُرحلوا إلى وطنهم.

وما لبث مدير الفندق أن حضر بعد دقائق معدودة، ليعتذر لنا رسمياً عن الإهانة البالغة التي لحقت بنا من بعض العاملين، وراح يرجونا أن نقبل تناول الطعام على نفقة الفندق تعويضاً بسيطاً لنا عن هذه الإهانة. ولم يقتنع بإلحاحنا في التأكيد أكثر من مرة أننا لم نشعر أننا تعرضنا للإهانة. فالمسيح يحظى عندنا في الإسلام بذات الاحترام الذي يحظى به جميع الرسل والأنبياء. ولقد تبين لنا من هذه الواقعة أن معرفة بعض المسلمين بالمسيحية مشوهة، كما هي الحال في معرفة بعض المسيحيين بالعهد القديم.