

الباب الثالث

الطعام والشراب

obeykandl.com

الفصل الاول

الانبذة والمشروبات الاخرى

مصر بلد له تقاليد خاصة ، فهو لا يبيح تقديم الخمر ولا يرغب فيه وبصفة خاصة في المآدب العامة او الحفلات الاخرى . ولكن المصريين لا يمكنهم الاستغناء عن الاختلاط بالاجانب ، لما لهم بهم من علاقات سياسية واجتماعية ، ولذلك ترانا مضطرين لافراد فصل موجز عن الخمر وتقاليدها وتقديمها على المائدة عند الغربيين استكمالاً للبحث ، وانكى نكون على علم بهذه التقاليد عندما نجتمع بهم على مائدة واحدة

تكاد اصناف الخمر أن تكون غير محدودة وتقع الوانها في الدائرة التي تضم الالوان ، بين الاصفر الباهت والاحمر القاتم . وهى بين المتطرفة في الجفاف والمتناهية في الحلاوة . وقد يكون لونها قائماً ، وقد يكون متألقاً ، وقد تشرب في العام الذى انتجت فيه وقد لا يجوز أن تشرب قبل مضى خمسة عشر عاماً أو عشرين أو خمسة وعشرين عاماً على تقطيرها

وتنقسم الخمر الى قسمين اساسيين . الخمر البيضاء والخمر الحمراء . وتبدأ دائرة الخمر البيضاء باللون الأصفر الباهت يشوبه قليل من الخضرة وتنتهى باللون الذهبي المتألق . وأما الخمر الحمراء فتمتاز بلونها الاحمر فى شتى اشكاله .

وتكون الخمور البيضاء اخف نسبياً واكثر احتواء على المادة الكحولية وتميل الى الجفاف منها الى الحلاوة ، ولهذا فان هذه الالوان لا تذكر في قوائم طعام المآدب الكبيرة الا في مناسبات خاصة .

وهناك خمير طبيعية . وتلك هي التي تتخمر من تلقاء ذاتها دون اضافة السكر أو اى عنصر آخر خارجي اليها . ولا تقدم هذه الخمير عادة الا في المناسبات الكبيرة ، وذلك لأنها ضئيلة الكمية وهى ايضاً متنوعة الالوان والمذاق لانها تعتمد كل الاعتماد على العوامل الطبيعية المتعددة ، ولذا استلزم انتاجها كثيراً من النفقات

ويقدم البراندى والمشروبات الروحية مع القهوة بعد تناول طعام العشاء سكب الخمر : من الجلى أن العناية بسكب الخمر تقلل من التعرض لخطر سكب رواسب الزجاجات في الأكواب وقد بلغ من حرص واضعى قواعد تقديم الخمر أن ابتدعوا اثناء سموه ديكانتر الغرض منه سكب زجاجة الخمر كلها فيه . ثم ملء اقداح الشاربين منه للتأكد من عدم تساقط رواسب في هذه الأقداح .

أول ما يذبغى التفكير فيه هو التناسب بين الطعام والنبيد اللذين سيقدمان للمدعوين كما أنه يذبغى التفكير أيضاً في ترتيب تقديم الأنبيذة ومراعاة تقديمها تبعاً لنظام تقديم الطعام . فبذلك يمكن وضع قائمة الطعام على هدى هذا التفكير وسنبين ذلك في الفصل الثانى

ولقد جرت العادة بتقديم نوع واحد من النبيد على مائدة الغداء بشرط أن يكون أبيض خفيفاً يلائم جميع أنواع الطعام التى ستقدم للمدعوين ، وافضلها جميعاً انبيذة الرين والالزاس أو أنبيذة برجاندى الخفيفة أو البيضاء ، وفي حفلات الغداء غير الرسمية يكتبفى بتقديم لون واحد من ألوان النبيد ، ظاماً أن يكون نبيداً أحمر أو أبيض ولكن يشترط أن يكون خفيف التأثير

وتقضى القاعدة العامة بتقديم الأنبذة البيضاء قبل اختها الحراء والجافة منها قبل الحلوة ، والخفيفة قبل الثقيلة الممتلئة ، والخديشة السن قبل المعتقة . ومن ثم فإن الأنبذة الجافة تحرك شهية الآكلين بينما تفقدها الأنبذة الحلوة . وكذلك يطفىء النبيذ الخفيف الظمأ وبالتالي فإنه يزيد من تقدير النبيذ الأكثر امتلاء الذي يحتمى بعده . في حين أنه لو أحتمى الخمر الأثقل أولاً فإنه يضحى ميزة النبيذ الخفيف إذا احتسى بعده

ومن ثم فإنه يجب البدء بالنبيذ الأضعف الأرق ، ثم التدرج نحو النبيذ الأكثر امتلاء والأقدم عهداً ، فإذا كان النبيذ المعتق نبيذاً رقيقاً فقد بعض قوته . فينبغى أن يسبق النبيذ الأكثر دسماً حتى يمكن تقدير الأنواع الحسنة لكل منها .

ولا يجوز مطلقاً أن يقدم النبيذ الجاف بعد الطعام الحلو ، والا كان مذاقه مريراً . فإذا كان من المرغوب فيه تقديم نبيذ جاف في آخر الطعام فليقدم بعد الجبن لأنها ستخفف من حدة مرارته .

والسّمك يخفف من حدة النبيذ الأبيض الجاف . وأما النبيذ الأحمر فاحسن ما يشرب مع الحساء . ولحم الصيد أكثر الاطعمة قدرة على إبراز طعم البرجاندي .

موجز عن أنواع الخمر

شيري Sherry : وهو نوع من الخمر الاسبانية ابيض اللون ، مقو . قد يكون لونه عنبرياً باهتاً ومذاقه شديد الجفاف أو ذهبي اللون متوسط الحلاوة

ماديرا Madeira : خمر بورتغالية. اخت الشيرى ولاكنها تكون عادة ذهبية اللون حلوة المذاق .

بورت Port : خمر بورتغالية شديدة. وهى متنوعة الالوان . والبورت بلاشك من انواع الخمر الحلوة التي تقدم في الطقس البارد أو بعد العشاء .

الشمبانيا Champagne : نبيذ ابيض متألق ينتج في قسم معين من مقاطعة شمبانيا الفرنسية المعروفة باسم المارن . والشمبانيا مزيج من النبيذ الصناعى المقوي وتكتسب تألقها من امرار الاوكسجين في سائلها عند التخمر فتحفظ في تناياها بفقاعات الغاز التي لا تلبث ان ترتفع الى القمة بمجرد فتح الزجاجات وقد تكون الشمبانيا حلوة أو نصف حلوة أو جافة أو نصف جافة وهذا طبعا يتوقف على كمية السكر التي تضاف اليها اثناء صناعتها . والشمبانيا الحلوة تشرب مع الحلوى ، والجافة عند تناول السمك

الهوك والموزيل Hocks & Moselles : انبذة المانية جميلة بيضاء جافة .

البراندي والاشربة الروحية Brandy : كحول مقطر من نبيذ رطب مخمر ، والمشروبات الروحية كحول ثقيل . وتكون عادة حلوة المذاق

وأحسن أنواع الكونياك هي شارتريز Chartreuse والبندكتين Benedictine والكوانتريه Cointreou و كريمة كاو Crème de cacao و كريمة منث Crème de menthe

كلارت الطبيعى Claret : انبذة وردو Bordeaux من ميدوك Medoc جراف Grave وسانت اميلون St. Emilion وتباع باسم شاتو Château الذي انتجها وإما أن تكون ممزوجة فتكون حمراء ومتوسطة وقوية سوتيرن Sauternes الطبيعى . (من بوردو) . . أو أن يكون مزيجاً . . أبيض اللون جافاً وخفيفاً أو حلواً وثقيلاً

كأس الماء وكأس للبرت واين
"نوع من النبيذ الحلو"



كأسان يصلحان للشمبانيا
الحلوة التي تقدم مع الحلوى

→
كأس سعة اوقيتين للشيري .
وآخر سعة اربعة اوقيتات لنبيذ
كلاريت . وكأس للماء . وهذا
الوضع بين امكبتها على المائدة



←
كأس للماء وآخر
لنبيذ الكلاريت

• البرجاندى الطبيعى Burgandy : (من مقاطعة برغاندى Burgandy) .
مزيج احمر . متوسط وممتلىء .

• الشابليس الطبيعى Chablis : (من مقاطعة برغاندى Burgandy) مزيج .
ابيض . جاف وممتلىء .

أنبذة الرين Rhine الطبيعية : بيضاء وجافة وخفيفة .

أنبذة بيضاء طبيعية : جراف . برجاندى بفرنسا . انجو . الازاس
بالرون (Graves, Burgundy, Anjou, alsace Rhone) أو ممزوجة .
بيضاء . جافة وخفيفة .

التوكاى Tukay الطبيعى : (من المجر) ممزوج أبيض وجاف
خفيف أو متوسط وحلو

الكاتاوبا Catawba الطبيعى : من الولايات المتحدة أبيض . جاف وخفيف

الكيانتى Chianti الطبيعى : (من ايطاليا) الاحمر . المتوسط . .
والابيض . جاف وخفيف

الموسكاتل Muscatel الطبيعى : (من ايطاليا) . أبيض جاف وخفيف

ويفضل الفرنسيون الشمبانيا المبردة على المثلجة لأنهم يعتقدون أن
البرودة الشديدة تفسد الطعم ولكن الذوق الانجليزى والامريكى يفضل
تخليج الشمبانيا لزيادة تلاءمها وحدة طعم

والطريقة الشائعة فى أوروبا لتبريد الخمر ، هى لف الزجاج فى قطعة مبللة
من القماش . ووضعها فى مجرى الهواء لمدة قصيرة . ولا يجوز مطلقاً وضع
الثلج فى الخمر لأن ذلك يفقدها جمال طعمها

أما وقد اخرجنا الخمر الآن من الكهف . وسكبناها فى الديكانتر أو أبقيناها
فى زجاجتها ، واكسبناها درجة الحرارة أو البرودة الملائمة ففيا عسانا ننفكر

العادات : هناك بعض الأمور الطريفة التي ينبغي ملاحظتها عند تقديم الخمر . وقد تكون هذه الأمور تافهة في حد ذاتها . ولكن التقاليد أوجدتها وأصبح من غير اللائق أن نتجاهلها

وأول هذه التقاليد عدم انزعاج سداة الزجاجة إلا على المائدة . بعد أن يسمح فم الزجاجة بفوطة . وقد جرت العادة ألا تفتح الزجاجة إلا بعد أن يختبر المضيف سدادتها . لأن السداة المنتفخة ذات الرائحة غير المقبولة تدل على وجود الرواسب في الخمر أو عدم صلاحيتها للشرب

ولهذا السبب نفسه (أى ترك الحكم على شرب الخمر من عدمه للمضيف) يسكب الجزء الأول من الخمر في قده المضيف . ثم تسكب الخمر بعد ذلك في أقداح من مجلسون على يمينه بشرط ألا ترفع الزجاجة بفتة كيلا تهب الرواسب من مكانها وتمزج بالشراب . وإذا استعمل (الديكانتر) فليست هناك ضرورة لمثل هذا الاحتياط . وعند سكب الشمبانيا يجب لف عنق الزجاجة بفوطة لامتنعاص ما يطفح منها

ولا يجوز أن يرتفع سطح الخمر عن منتصف الكأس الا قليلا . كما لا يجوز الانتظار حتى يفرغ الشارب الكأس كلها ، اللهم إلا إذا أراد هو ذلك . وأما إذا لم يعرب عن هذه الرغبة فيمنبغي ان تسكب الخمر في الكأس قبل أن يفرغ ما بها تماماً

والخمر التي تقدم عند تقديم لون جديد من الطعام . تسكب في الكؤوس بمجرد رفع أطباق اللون السابق من الطعام . اللهم إلا إذا كانت قد سكبت بعد أن وضع اللون الأول من ألوان الطعام على المائدة

الكؤوس المختارة

إن في احتساء الخمر من كأس جميل مناسبة لذة لا حد لها . ولهذا فإن اختيار الكؤوس يجب ألا يراعى فيه ارضاء العين بجمالها فحسب ، بل أيضاً لابرار كل مزايا الخمر التي فيها

وينبغى ألا تحجب الكؤوس رؤية لون الخمر . مادام لون الخمر أول ما يشيع البهجة في النفس . كذا ينبغى التحول كثافة زجاج الكأس دون رؤية الخمر اذا عرضت للضوء . ومن ثم ، وجب أن تكون كؤوس الخمر من الزجاج الصافي المتألق . ولو أن الكؤوس الخضراء الباهتة أفضل عند تقديم الهوك والموزيل

ويجب أن تكون الكؤوس رقيقة بدرجة تسمح بسريان حرارة اليد الى السائل إذا رغب الشارب في ذلك . والكؤوس الخفيفة الثقل أفضل من الثقيلة . ومع ذلك ، فانه يجب أن يكون ثقل الكأس معقولاً لكي تحتفظ بتوازنها

وعشاق الخمر يحبون الكؤوس ذات السيقان . لا لأنها جميلة المنظر فحسب ، بل لأنه من السهل رفعها واللعب بها . وكذلك لأنه من المستطاع التحكم في حرارة اليد وسريانها الى الخمر حسب الحاجة

وفما يتعلق بشكل الكأس ، فإن كثيرين من الخبراء يفضلون الكؤوس المستديرة التي يكون محيط فتحتها أضيق من محيط جسمها ، لأن هذا الشكل يركز رائحة الخمر ، ومع ذلك فإن الكؤوس الساطعة الألوان لا تقل جمالا عن الكؤوس السابقة

ومهما يكن من أمر ، فإن أشكال الكؤوس مسألة تتعلق بخيال وذوق مصممها ، ومهارة صانعها . الا أن هناك تقاليد خاصة تتعلق بالشكل العام

وحجم الكؤوس التي تستخدم في تقديم أنواع معينة من الخمر . ولعل أفضل طريقة لعرض الأشكال والأحجام التقليدية الكؤوس حسب الرسم المبين أمام هذه الصحيفة

بيد اننا نرى أنه من الضروري أن تتوافر الكؤوس المبينة فيما يلي في كل منزل :

سعة سبع أوقيات ونصف	اقداح الماء
سعة ثلاث أوقيات	كأس شمبانيا
» » »	» كلارت
» أوقية ونصف	» نبيذ
» أوقية واحدة	» شراب

الفصل الثماني

الطعام والشراب

نقدم فيما يلي نموذجاً بسيطاً عن تقديم المشروبات الروحية مع ألوان الطعام :

المشبهيات : تشرب معها الأنبذة الخفيفة الجافة . البيضاء عادة والسوترن الخفيف . والكاتوبا الجافة وأنبذة الرين . وأنبذة برجاندى البيضاء

القواقع : تشرب معها الأنبذة الجافة الخفيفة . البيضاء دائماً كاشابلنز والشمبانيا الجافة

البطيخ : الأنبذة المتوسطة . الشيرى المتوسط . الماديرا . الشمبانيا الجافة

الحساء : الأنبذة البيضاء الجافة الخفيفة . . الشيرى والجريفز وأنبذة برجاندى البيضاء أمثال المنتراشيه Montrachet والفولنى Volny والميرسوات Meursault

السمك : الأنبذة البيضاء الجافة الخفيفة . الهوك . الموزيل . أنبذة الازراس . الشمبانيا الجافة . أنبذة البرجاندى البيضاء

طبق نصف الطعام مثل اللحم الخفيف . الدجاج الخ : الأنبذة الحمراء الخفيفة والكلاريت الخفيف

اللحم : الأنبذة المتوسطة (الحمراء عادة) . الكلاريت . البرجاندى . الكيانتى

الطيور المنزلية : الأنبذة المتوسطة (سواء أكانت بيضاء أم حمراء) والشمبانيا

المتوسطة والهوك والكلاارت والشمبانيا

لحوم الصيد : الأنبذة المتوسطة (الحمراء عادة) والكلاارت والبرجاندى

السلطة : لا تشرب معها أنبذة

الجبن : الأنبذة المتوسطة (الحمراء عادة) . الكلاارت والبرجاندى والبورت

الحلوى : الأنبذة الحلوة الثقيلة مثل البورت . والسوترن الخفيف . والماديرا

والشمبانيا الحلوة

القهوة : البراندى . والمشروبات الروحية

قواعد عامة : تختار الأنبذة بحيث تناسب بعضها مع بعض . كما تتناسب مع

الطعام . ولا يجوز مطلقاً أن يقدم النبيذ الجاف بعد النبيذ الحلو أو النبيذ

الخفيف بعد النبيذ الثقيل ، لأن كل نبيذ يمهد السبيل للنبيذ الذى سيعقبه :

وفي ما آدب الغداء او العشاء وعندما يستحب تقديم صنف واحد من النبيذ .

يستحسن تقديم صنف متوسط من الشيرى أو الكلاارت او الكيانتى أو

نبيذ الين

اعمار الأنبذة : أن الغرض من ذكر تاريخ استخلاص النبيذ من الكرم فوق

زجاجاته هو التمييز بين النبيذ الجيد الذى ترك وقتاً كافياً لينضج من النبيذ

الناقص النضج . ومع ذلك ، فإن الأنبذة تختلف من ناحية عدد السنين التى

ينبغى أن تمر قبل أن يتم نضجها

وأحسن انواع الشمبانيا ما يتراوح عمرها بين اثني عشر عاماً وعشرين

عاماً ويجوز احتساء نبيذ برجاندى عندما يتراوح عمره بين التاسعة والثانية

عشرة سنة. وانبذة بر دو بين السنة العاشرة والسادسة عشرة (ولو انه يجوز ان يتم نضجها بعد السنة السادسة مباشرة . وبعض الانبذة تنضج في مدى سنوات أقل . ويتحتم ان تشرب وهي حديثة العهد لانها تفسد اذا تركت طويلا مثل الشابلير

قبل العشاء الكوكتيل اختراع امريكى . ومع أن شاربى النبيذ المتعصبين قد لا يستسيغونه . الا انه احتل مكانة حسنة في المجتمع العصرى

ويعتقد عشاق النبيذ ان الكوكتيل يفقد سقف الحلق حساسية بحيث لا يقدر النبيذ الفاخر حق قدره . الا أن بعض الخبراء يردون على هذا الادعاء بقولهم ان هناك عذراً معدياً لاستعماله . ذلك لأن الكوكتيل ينظف سقف الحلق . ويهيج الاحساس

ولقد كاد كوكتيل الفاكه والكوكتيل الحلو يندثران لأنها كانا اكثر عرضة لنقد الناقدین

والكوكتيل الجاف هو مزيج بسيط من الجن (Gin) والفرموت (Vermout) أو الجن والبترس (Pitters) . وفي هذه الحالة يمكن تنظيف سقف الحلق واعداده للشرب بتناول زيتوناً

وفاتح الشهية (Apéritif) اسم أطلق على كل شراب يقدم قبل العشاء واصح اشربة الابر تيف التي تقدم في أوروبا هي النبيذ الجاف . والشيرى الخفيف الجاف . والفرموت . والشمبانيا الجافة . وهي أكثرها شهرة

وتستحسن بعض العادات بان المضيف يمزج الكوكتيل بنفسه . ولكن الأصح أن يمزج في المطبخ على ان يقدمه المضيف لمضيفه . وإذا كان المضيف هو الذى يتولى مزج الكوكتيل . فان وعاء الثلج وغيره من أدوات الخمر اللازمة تحضر إلى غرفة الجلوس فوق صفحة (صينية)

واستعمال الكؤوس ذات السيقان ، والأكواب ذات القواعد صحيح ،
على أن كأس الكوكتيل ذا الساق أكثر انطباقاً على القواعد الرسمية . كما
أنه أعظم جمالا

عند المساء : أشهر أشربة المساء هي المزيج المكون من المشروبات - الروحية
القوية كالويسكي والجن والروم والبراندى مع الصودا أو
الجنجرايل . أما الأشربة الفوارة والمرّة والجمّة ففأخوة للشهية . وتقدم
أشربة النعناع في الصيف

ومها يكن من أمر . فإن الكوكتيل قد بدأ يشتهر أيضاً باعتباره من
أشربة المساء

الحفلات : تتمتع المشروبات الساخنة بشهرة عظيمة . ولا عجب في ذلك
فإنها ملائمة وسارة فضلا عن أنها ليست كثيرة النفقات . وهي بلاشك أفضل
ما يقدم من أنواع المرطبات في الحفلات الكبيرة

وتتألف المشروبات الساخنة عادة من مزيج ساخن . ولكن هذا الاسم
أصبح يطلق الآن على المزيج الساخن والبارد على السواء . وهذه المشروبات
تتكون عادة من مزيج الانبذة المختلفة والفاكهة . أو الأنبذة والمشروبات
الكحولية أو المشروبات الكحولية والفاكهة وتسمى البونش Punch

وتمزج هذه الأشربة في طاس (Bowl) تقليدية معروفة توضع فوق
البوفيه وتوضع كؤوس البونش من حولها . وبذلك يستطيع كل زائر أن
يأخذ حاجته من الشراب