

# حموس؛ غذایی برای اتحاد و چندپارگی خاورمیانه

## کیچن سیسترز<sup>۱</sup>

درآمد: آیا غذا می‌تواند ملت‌هایی را که سال‌هاست بر سر دین می‌جنگند، کنار هم بنشانند و به بهانه‌ای برای صلح در خاورمیانه تبدیل شود؟ یا برعکس، به اختلافات جدیدی میان‌شان دامن می‌زند؟ شاید با خواندن حکایت «حموس»، غذایی که لبنانی‌ها، اسرائیلی‌ها، فلسطینی‌ها، مصری‌ها و سایر ملل خاورمیانه، آن را متعلق به خود می‌دانند، بتوان به نتیجه‌ای رسید.

نام‌اش را «جنگ‌های حموس» گذاشته‌اند.

رونتی ورد، روزنامه‌نگار ستون تغذیه در روزنامه‌ی هاآرتص اسرائیل می‌نویسد که لبنان اسرائیلی‌ها را متهم کرده که می‌خواهند حموس را بدزدند و به عنوان غذای ملی خود ثبت کنند. او می‌گوید: «به این ترتیب، حموس به یک نماد تبدیل شده؛ نماد تمام تنش‌ها در خاورمیانه.»

این جنگ، بر سر یک بشقاب ۴۵۳۲ پوندی حموس آغاز شد.

در سال ۲۰۰۹، فوزی عبود، وزیر گردش‌گری لبنان طرحی ریخت تا این کشور رکورد جهانی تهیه‌ی بزرگ‌ترین حموس را بشکند. او در آن زمان ریاست انجمن مدیران صنایع لبنان را نیز بر عهده داشت.

عبود می‌گوید: «با جمعی از مدیران صنایع لبنان در نمایشگاه غذایی در فرانسه حضور داشتیم. در آنجا به ما گفتند که حموس غذایی اسرائیلی است. این یعنی که هم‌اکنون مردم دنیا فکر می‌کنند که اسرائیل حموس را اختراع کرده است.»

عبود نتوانسته بود چنین چیزی را تاب بیاورد: «بهترین راهی که برای اعلام لبنانی بودن حموس به مردم جهان به فکرم رسید، شکستن این رکورد در کتاب رکوردهای جهانی گینس بود.»

<sup>۱</sup> نام مستعار داوینا نلسون و نیکی سیلو که تهیه‌ی برنامه‌ی رادیویی «هیدن کیچنز» را در رادیوی ملی آمریکا بر عهده دارند. آنچه می‌خوانید برگردان مقاله‌ی زیر است:



او در مراسم اهدای جایزه‌ی گینس به لبنان برای تهیه‌ی آن بشقاب بزرگِ حموس، اعلام کرد: «ما می‌خواهیم تمام دنیا بداند که حموس و سالاد تبوله، لبنانی است. با شکستن این رکورد در کتاب رکوردهای گینس، تمام دنیا می‌تواند با غذاها و فرهنگ ما آشنا شود.»

این رویداد در سراسر منطقه‌ی خاورمیانه به یک بمب خبری تبدیل شد.

جودت ابراهیم، کارآفرین عرب-اسرائیلی و مالک رستوران معروف «ابو غوش» در روستایی عرب‌نشین با همین نام واقع در حوالی اورشلیم، در این باره می‌گوید: «این‌که حموس را لبنانی بدانیم بسیار مناقشه‌انگیز است. من گفتم: نه، حموس متعلق به همه است.»

او می‌افزاید: «من گردهمایی‌ای در این روستا برگزار کردم و گفتم: ما می‌خواهیم این رکورد را که در کتاب رکوردهای جهانی گینس ثبت شده بشکنیم. ما یعنی اهالی روستای ابو غوش، نه دولت اسرائیل.»

وقتی اهالی روستای ابو غوش این رکورد را در ژانویه‌ی ۲۰۱۰ شکستند، این خبر در سراسر جهان پیچید که: «امروز صبح، در دهکده‌ی ابو غوش، اسرائیل با پختن حموسی به وزن چهار تُن و قرار دادن آن در یک دیش ماهواره، عنوان تهیه‌کننده‌ی بزرگ‌ترین حموس جهان را باز پس گرفت.»

ابراهیم توضیح می‌دهد: «درست شنیدید، دیش ماهواره. آن هم یک جور بشقاب است، مگر نه؟»

به گفته‌ی ابراهیم، شمار عکاسانی که برای عکاسی از این رویداد گرد آمدند حتی از زمان دیدار اوباما از اسرائیل هم بیشتر بود.

پس از چند ساعت، لبنانی‌ها نیز ضد حمله‌ای را طراحی کردند و تنها چند ماه بعد، حموسی به وزن ۲۳۰۴۲ پوند را برای عرضه به جهان تدارک دیدند.

به گفته‌ی عبود، لبنان هم‌زمان سعی داشت به همان شیوه‌ای که شامپاین به نام فرانسه، پارمیجیانو رجیانو به نام ایتالیا و پنیر فتا به نام یونانی‌ها به ثبت رسیده، واژه‌ی «حموس» را در اتحادیه‌ی اروپا به انحصار خود درآورد و به نام خود ثبت کند. عبود از اتحادیه‌ی اروپا خواست که کشورهای دیگر به جز لبنان را از به کار بردن نام حموس برای غذاهای‌شان منع کند. انجمن مدیران صنایع لبنان کمپین خود را «دست‌تان از غذاهای ما کوتاه» نامیده بود.

عبود که اخیراً به مطالعه‌ی تاریخ حموس پرداخته، می‌گوید: «برای کلمه‌ی نخود در عربی، همان حموس را به کار می‌برند. بنابراین، نام کنونی این غذا از واژه‌ی نخود در عربی گرفته شده است.»

اما در نهایت، اتحادیه‌ی اروپا به لبنان اجازه نداد که واژه‌ی حموس را به نام خود ثبت کند زیرا حموس غذایی است که در سراسر منطقه‌ی خاورمیانه پخته می‌شود.

این منطقه، اسرائیل را نیز در بر می‌گیرد.

## حموس جزئی از سنت ما است

وِرد، روزنامه‌نگار ستون تغذیه در هاآرتص، سال‌ها درباره‌ی تنوع غذاهای اسرائیلی و شیوه‌های آشپزی در این کشور قلم زده است.

از آنجا که از عمر کشور اسرائیل تنها ۶۸ سال می‌گذرد و شهروندانش از سراسر جهان به آنجا آمده‌اند، این کشور فاقد سنت غذایی یکپارچه‌ای است. این‌گونه بود که حموس به غذایی رایج در اسرائیل تبدیل شد.

وِرد خاطر نشان می‌کند: «فلسطینی‌ها نیز حموس را به نماد تبدیل کرده‌اند. نماد این موضوع که ما فقط سرزمین‌شان را از آنها نگرفته‌ایم بلکه غذایشان را نیز گرفته‌ایم و به غذای خودمان تبدیل کرده‌ایم.»

«نهی مصلح» فلسطینی که به عنوان مترجم و راهنما با روزنامه‌نگاران بین‌المللی همکاری می‌کند و یک مغازه‌ی فرش و عتیقه فروشی در رام‌الله دارد، با وِرد موافق است: «حموس جزء سنت ما است. تبوله بخشی از سنت ما است.»

همراه مصلح از اورشلیم به کرانه‌ی باختری و رام‌الله سفر می‌کنیم. در میان راه، پس از توقفی طولانی در یک ایستگاه بازرسی، مصلح ماشین شاسی بلندش را مقابل یکی از رستوران‌های محبوبش در رام‌الله نگه می‌دارد و به این ترتیب، می‌توانیم طعم حموس فلسطینی را بچشیم. او می‌گوید: «مردم وقتی به رام‌الله می‌آیند برای حموس سر و دست می‌شکنند. مثل این است که پیتزای خوبی در مرکز شهر رُم، یا استیک تی بُن خوبی در تگراس نصیب‌تان شود. این‌طور تصور می‌کنم. خودم تا به حال آن طرف‌ها نبوده‌ام.»

علی ابو آنس، صاحب رستوران، ما را به سوی آشپزخانه‌اش هدایت می‌کند که پر از بشقاب‌های حموسی‌ست که با تربچه، ترشی و سماق تزئین شده است. او می‌گوید: «فرق یک حموس با حموس دیگر در نفس - یا روح - آن است.» در این رستوران، حموس را با دست می‌کوبند.

مصلح برایمان سخنان ابو آنس را این‌طور ترجمه می‌کند: «آنها می‌کوبندش، می‌کوبندش و می‌کوبندش. از هیچ دستگاهی هم استفاده نمی‌کنند. در آن خمیر کنجد خوب، آرد کنجد و سماق خوب، لیموهای شهر اریحا و روغن زیتون تپه‌های حبرون می‌ریزند.»

او به ما می‌گوید که فلسطینی‌ها مشکلی با این مسئله ندارند که لبنان به حموس‌اش افتخار کند یا در مصر نیز حموس بپزند. این غذا عرب‌ها را با یکدیگر متحد می‌کند.

اما همین غذایی که عرب‌ها را متحد می‌کند همیشه تأثیر مشابهی بر روابط میان فلسطینی‌ها و اسرائیل ندارد.

وِرد این موضوع را این‌گونه شرح می‌دهد: «در دو دهه‌ی نخست تشکیل اسرائیل، اسرائیلی‌ها چندان از غذاهای محلی نمی‌خوردند و هنوز به عادات گذشته‌شان چسبیده بودند. در عین حال، موضوع، سیاسی هم هست. اگر من غذای

فلسطینی بخورم، در واقع به نوعی دارم تصدیق می‌کنم که آنها وجود دارند و آدم‌های دیگری در اینجا هستند که غذای خودشان را دارند.»

اواخر دهه‌ی ۱۹۵۰ بود که ارتش اسرائیل شروع به ارائه‌ی حموس در سالن‌های غذاخوری‌اش کرد و این غذا به زودی برای سایر اسرائیلی‌ها نیز به غذای روزانه تبدیل شد.

به گفته‌ی دفته هیرش، جامعه‌شناس دانشگاه آزاد اسرائیل در تل‌آویو و نویسنده‌ی مقاله‌ی «حموس بهترین غذا است وقتی که تازه باشد و عرب‌ها تهیه‌اش کرده باشند»، زمانی که مهاجران اسرائیلی اروپایی تبار آشنایی بیشتری با غذاهای محلی پیدا کردند، حموس به گل سرسبد این غذاها تبدیل شد؛ به غذایی که جوان‌ترها شروع به خوردن آن کردند.

او می‌گوید: «حموس به غذای اختصاصی نسل جدیدی از اسرائیلی‌ها تبدیل شد که در اسرائیل به دنیا آمده بودند. حموس را در اسرائیل غذای مردانه به شمار می‌آورند. نوعی آداب و رسوم مردانه داریم که به این شکل است که عده‌ای مرد جمع می‌شویم و با هم به حموس فروشی می‌رویم تا حموس بخوریم.»

شوقی جلیلی، کارآفرین جوان اهل تل‌آویو و بنیان‌گذار وبلاگ hummus101.com، می‌گوید: «این روزها حموس دیگر فقط نوعی غذا نیست، نوعی خرده فرهنگ است.» وبلاگ او دستور طبخ‌ها، دیدگاه‌ها و توصیه‌هایی را برای حموس‌پزی‌ها یا همان اغذیه‌فروشی‌هایی که حموس می‌فروشند، ارائه می‌دهد. به گفته‌ی او، حموس برای خودش یک «جامعه‌ی مارک‌دار»<sup>۲</sup> دارد.

اما مصلح - زن فلسطینی‌ای که گوشه و کنار رام‌الله را به ما نشان می‌دهد - به خرده فرهنگ جلیلی و بسیاری دیگر از اسرائیلی‌ها علاقه ندارد.

مصلح می‌گوید: «متأسفانه حموس را در گروه فست فودها قرار داده‌اند. اما در واقع، در جهان عرب و در سراسر فلسطین، حموس را به عنوان صبحانه‌ی بسیار آبرومندی در روزهای جمعه می‌خورند. پدر خانواده صبح از خواب بیدار می‌شود و حموس درست می‌کند، غذا می‌پزد و همه‌ی دختران، پسران و عروس‌هایش را به صرف آن دعوت می‌کند. این راهی برای گرد هم جمع شدن در صبح جمعه است؛ یعنی زمانی که خانواده می‌خواهد تمام نگرانی‌ها و مشکلاتش را از فکر خود بیرون کند.»

## غذا؛ تنها چیزی که مردم را کنار هم می‌نشاند

مصلح در حین رانندگی و بازگرداندن ما به اورشلیم، و زمانی که به سمت ایستگاه بازرسی برمی‌گردیم، می‌گوید: «این جاده معمولاً خیلی شلوغ است، چون اردوگاه پناهندگان در سمت چپ و روستای قلندیا در سمت راست آن قرار دارد

<sup>۲</sup> گروهی از مشتریانی که هم‌فکرند و با نام تجاری مشترکی شناخته می‌شوند.

و منطقه‌ی جنگی «کفر عقب» نیز که خالی از سکنه است به همین جاده می‌خورد. یعنی ۱۳۰۰۰۰ نفر از همین یک جاده استفاده می‌کنند.»

همین‌طور که جلوتر می‌رویم، تاجران فرش و فروشنده‌های غذا را می‌بینیم که در طول این جاده‌ی پر ترافیک که همه در آن آهسته می‌رانند، بساط دستفروشی پهن کرده‌اند. مصلح می‌گوید: «هیچ وقت در روزهایی که مجبورم از ایستگاه‌های بازرسی رد شوم، از قبل صبحانه نمی‌خورم. چون ببینید، یک کبابی آنجاست و تعدادی دستفروش هم آن طرف هستند که کاک (نان کنجدی زعفران‌دار<sup>۳</sup>) می‌فروشند.» کاسبی این دستفروش‌ها پررونق است زیرا به قول مصلح، «وقتی اضطراب دارید نیاز دارید چیزی بخورید. ممکن است به شما شلیک کنند، در ایستگاه بازرسی راه‌بندان درست شود یا به سمت‌تان بمب‌گازی پرتاب کنند. به یک باره انگار که دیگر انسان نیستید. این غذاهای ایستگاه بازرسی در ایجاد ارتباط انسانی میان مردم واقعاً نقشی حیاتی دارند.»

وقتی به تل‌آویو می‌رسیم و سوار تاکسی می‌شویم، خالکوبی راننده‌ی تاکسی که نامش دیوید وارون است توجه‌مان را جلب می‌کند. از او می‌پرسیم: «معنی کلمه‌ای که روی بدنت خالکوبی شده چیست؟»

می‌گوید: «یعنی ترسی ندارم.» و توضیح می‌دهد: «بعضی از مردم از این‌که در کشوری زندگی کنند که سابقه‌ی هزاران سال جنگ و جدال و خونریزی دارد، می‌ترسند. در اسرائیل اگر بترسید نمی‌توانید زندگی کنید. چون این جدال بر سر دین رخ داده و تا زمانی که دینی وجود دارد این جدال هم تمامی ندارد.» در حال رانندگی ادامه می‌دهد: «حموس، فلافل و در کل غذا شاید تنها چیزی است که باعث می‌شود مردم اینجا کنار هم بنشینند.»

اغلب حموس‌پزهایی که در حموس‌فروشی‌های اسرائیل دیدیم، مثلاً در حموسی‌لنا در اورشلیم، ابو حسام در تل‌آویو، و حموس سعید در عکا، با وارون هم عقیده بودند.

اما دفته هیرش، جامعه‌شناس دانشگاه آزاد اسرائیل، با این نظریه مخالف است. او می‌گوید: «حرف کسانی که چنین دیدگاهی دارند این است که اگر با هم غذا بخوریم، به لطف شکم‌مان هم که شده، بین ما صلح به وجود می‌آید. اما چنین نیست. تا زمانی که استعمار و اشغال ادامه داشته باشد، حموس نمی‌تواند مشکلی را حل کند.» بسیاری از حموس‌پزهای فلسطینی که با آنها صحبت کردیم چنین عقیده‌ای داشتند. با این حال، جودت ابراهیم هم نظریه‌ای دارد، نظریه‌ای آشپزخانه‌ای.

ابراهیم، عربی‌ست که در روستای عرب‌نشین ابو غوش اسرائیل، در فقر بزرگ شده است. در بیست و چند سالگی، در حالی که فقط ۲۵ سنت پول در جیبش بوده به آمریکا می‌رود و بعد در سال ۱۹۷۳ در بخت‌آزمایی شیکاگو، ۲۳ میلیون دلار می‌برد و به روستایش در اسرائیل بازمی‌گردد تا رستوران حموس‌فروشی خود را راه بیندازد. او می‌گوید: «ما رکورد جهانی گینس را شکستیم، اما مسئله‌ی ما پختن حموس نبود. گرد هم آوردن مردم مهم‌ترین چیز است. مردم

<sup>۳</sup> نوعی ادویه‌ی مخلوط در خاورمیانه و شمال آفریقا.

از قتل و خونریزی حرف می‌زنند و من می‌خواهم فکرشان را به سمت موضوع دیگری ببرم. مردم می‌توانند درباره‌ی چیزهای خوب خاورمیانه حرف بزنند، نه کشتار و تیراندازی.»

«جنگ‌های حموس» ادامه دارد. اما ابراهیم می‌گوید: «دست‌کم در چنین جنگی کسی آسیب نمی‌بیند.»

## دستور طبخ حموس ساده:

این دستور طبخ به لطف یوتام اوتولنگی، سرآشپز و رستوران‌دار بریتانیایی-اسرائیلی که در محله‌ی یهودی‌نشین غرب اورشلیم بزرگ شده و همکارش، سرآشپز سمیع تمیمی که در محله‌ی مسلمان‌نشین شرق اورشلیم بزرگ شده، در اینجا منتشر می‌شود و آن را از کتاب «اورشلیم: یک کتاب آشپزی» برای شما انتخاب کرده‌ایم.

این حموس طعم ملایمی دارد و پر از خمیر کنجد است، یعنی دقیقاً آن طعمی را دارد که ما دوست داریم.

مواد لازم برای تهیه‌ی شش پرس حموس:

۱/۴ پیمانه نخود خشک

یک قاشق چای‌خوری جوش شیرین

۱/۲ پیمانه آب

یک پیمانه به علاوه‌ی دو قاشق غذاخوری خمیر کنجد نرم

چهار قاشق غذاخوری آب لیموی تازه

چهار حبه سیر پودر شده

۱/۲ پیمانه قاشق غذاخوری آب یخ

نمک

نخودها را از شب قبل در یک کاسه‌ی بزرگ آب سرد بگذارید. میزان آب باید دست‌کم دو برابر حجم نخودها باشد. بگذارید نخودها در طول شب خیس بخورند.

روز بعد، آب نخودها را خالی کنید. یک قابلمه‌ی متوسط را روی شعله‌ی زیاد اجاق بگذارید و نخودها و جوش شیرین را در آن بریزید. حدود سه دقیقه این مخلوط را به طور مداوم به هم بزنید. آب را اضافه کنید و بگذارید تا بجوشد. هنگام پختن، تمام کف‌ها و پوسته‌های نخود را که روی آب جمع می‌شود بگیرید. پختن نخودها بسته به جنس و میزان تازگی‌شان بین ۲۰ تا ۴۰ دقیقه و گاهی حتی بیشتر زمان می‌برد. زمانی که پختند، باید بسیار ترد شده

باشند به حدی که وقتی بین شست و دیگر انگشت‌هایتان فشارشان می‌دهید به سادگی از وسط بشکنند و تا حدودی اما نه خیلی زیاد، نرم شده باشند.

آب نخودها را بگیرید. حالا باید حدود  $2/3$  ۲ پیمانه نخود داشته باشید. نخودها را در یک «خردکن - مخلوط‌کن» (مولینکس) بریزید تا به خمیر غلیظی تبدیل شود و در همین حال که دستگاه مخلوط‌کن دارد کار می‌کند، خمیر گنجد، آبلیمو، سیر و  $1/2$  ۱ قاشق چایخوری نمک را به آن اضافه کنید. در پایان کار، آرام آرام آب یخ را به این مخلوط اضافه کنید و بگذارید حدود پنج دقیقه، خوب مخلوط شود تا در نهایت، خمیر بسیار نرم و کرم مانندی باقی بماند.

حموس را در یک کاسه بریزید، رویش را لفافِ پلاستیکی بکشید و بگذارید دست‌کم ۳۰ دقیقه به همین شکل باقی بماند. اگر همان موقع قصد خوردن حموس را ندارید، آن را در یخچال بگذارید.

**برگردان: سپیده جدیری**