

خلف شعب البابا بيراناكان إرثاً متميزاً يتجلى في مقتنياتهم النفيسة وتقاليدهم العريقة ومطبخهم الغني الذي يعرف باسم مطبخ نيونيا

التقليدية لمسلسل تلفزيوني حول البيراناكان، تم تصوير حلقاته في متحف البيراناكان القائم على الجزيرة. يمتلك السيدة تشو شغف واضح بتراث أسلافها، وهي تعيش تجربة الطبخ بكل أحاسيسها فلا تحتاج لاعتماد المقادير. كما أنها تعد كل الصلصات بنفسها وتزرع غالبية الأعشاب في حديقة منزلها. يصح القول في مطبخ النيونيا أنه أسلوب طهو يروي التاريخ، فقد كانت النيونيا سيدات المجتمع الراقي وملكات المطبخ، وكن متفرغات لبذل وقت طويل وجهد كبير في ابتكار وصفات تعكس براعتهم الفائقة في مزج المكونات وموازنة النكهات. وقد خلفن أسلوباً غنياً يعكس تمازج الحضارتين المالايوية والصينية. تشدد السيدة تشو على أهمية طحن التوابل والمطيبات يومياً كما تدعو الحاجة. وتقول إن من يعتمد التوابل الجاهزة لا يحق له الادعاء بأنه يتبع أسلوب النيونيا. «

أطلق عليه اسم بيراناكان، وهي كلمة تعني "مولود في مكان"، أي مولود محلياً. تتألف هذه المجتمعات المهاجرة من عدة أعراق ترمز أسماؤها لأصول الأباء المستوطنين. منها عرق بيراناكان شيتي ملاكا المتحدر من التجار الهندوس القادمين من جنوب الهند، وعرق بيراناكان جاوي المتحدر من التجار المسلمين القادمين من جنوب الهند. أما الأكثر انتشاراً وارتباطاً بلقب البيراناكان، فهم الأحفاد المتحدرون من التجار الصينيين ويعرفون باسم "البابا بيراناكان".

كان شعب البابا بيراناكان في عصره الذهبي يمثل مجتمعات بارزة من الصينيين المثقفين الذين تبوأ بعض أوجه الحياة المحلية قبل أن تصطبغ حياتهم لاحقاً بتقاليد المستعمرين البريطانيين. وقد خلفوا إرثاً متميزاً يتجلى في مقتنياتهم النفيسة وتقاليدهم العريقة ومطبخهم الغني الذي يعرف باسم مطبخ نيونيا.

في مطعم نيونيا بابا كوزين القائم في أحد منازل البيراناكان التاريخية في الجزيرة، تستقبلنا السيدة تشو بحفاوة، فيما نتوق لتجربة وصفاتها الأصيلة التي توارثتها عن جدتها وما زالت تعدّها بالطريقة التقليدية نفسها. بدأت السيدة تشو مسيرتها في مطعم دراغون كينغ الذي أسسه أفراد عائلتها منذ ٣٦ عاماً كأول مطعم نيونيا عرفته بينانغ، مدفوعين برغبة شديدة للحفاظ على أصالة طبخ النيونيا. ومنذ تسع سنوات، افتتحت السيدة تشو مطعمها الحالي حيث تحرص على تحضير الأطباق بنفسها. وقد برعت في عملها لدرجة أن إحدى المحطات التلفزيونية أوكلت إليها مهمة إعداد أطباق النيونيا



الصفحتان المتقابلتان من أعلى اليمين مع عقارب الساعة، واجهة أحد المطاعم بجزيرة بينانغ حيث تظهر ملامح تراث البيراناكان المعماري، أحد المنازل المزدانة بالزخارف بمدينة ملاكا؛ قماش أحمر يستخدم في الكبايا؛ من الأطباق الآسيوية؛ فتاة ترتدي زي باجو كبايا وهو من الملابس التقليدية بمايزيا؛ مقبلات باي تي.



# تمازج الحضارات

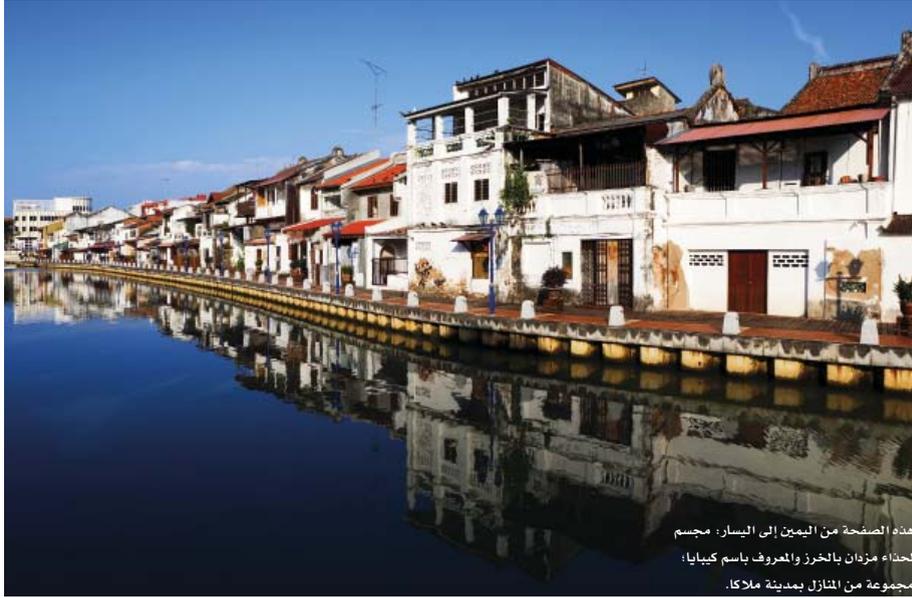
رحلة عبر الزمن في موطن شعب البيراناكان الراقي، الذي خلف موروثاً غنياً لا يزال حاضراً في جزيرة بينانغ في شمالي ماليزيا ومدينة ملاكا في جنوب البلاد.

نص | هلا الخوري

## يحمل مطعم نيونيا بابا كوزين،

الواقع بمدينة جورج تاون في بينانغ، ملامح تراثية من منازل البيراناكان الأصيلة. إذ يتدلّى في صالة المطعم مصباحان صينيان يشير أحدهما إلى اسم صاحب المبنى والثاني إلى مسقط رأسه، وتتوسطهما لافتة خشبية حُفرت عليها عبارة تدعو للتوفيق. تعلق المصابيح الورقية تقليدياً عند مدخل منزل البيراناكان. وهي ظاهرة مستمدة من التراث الصيني، إذ تتحدر غالبية البيراناكان من الزيجات المختلطة بين النساء المحليات في مستوطنات المضيق البريطانية والتجار الصينيين الذين استقروا هناك في القرن الخامس عشر.

لطالما شكّلت منطقة جنوب شرق آسيا وجهة هامة للتجار نظراً لمواردها الطبيعية، وغدت بمرور الزمن بمثابة طريق الحرير البحرية. كانت رحلات التجار الصينيين تُبعدهم عن بلادهم لفترات طويلة، وكانوا يمتكثون بمدينة ملاكا (ملقا) لعدة أشهر بانتظار تغير اتجاه الرياح الموسمية قبل الإبحار رجوعاً إلى ديارهم. ومع الوقت، بدأ التجار الأثرياء يستقرون في مستوطنات المضيق، وهي ملاكا وبينانغ وسنغافورة، حيث اختلطوا بالمجتمع المحلي ليؤسسوا عائلات في موطنهم الجديد. أثمرت الزيجات المختلطة شعباً يتميز بثقافة فريدة



هذه الصفحة من اليمين إلى اليسار: مجسم لحداء مژدان بالخرز والمعروف باسم كيبايا؛ مجموعة من المنازل بمدينة ملاكا.



فتعلمت صناعة الأحذية المزدانة بالخرز والقمصان المخرمة المعروفة باسم كيبايا، وهي قطع خلافة يتم جمع شقيها بمشبك يُدعى كيروسانغ. والمشبك بعد ذاته تحفة نفيسة، فهو مؤلف من ثلاث قطع مصنوعة من المعدن الثمين المرصع بالحجارة الكريمة، تصل فيما بينها سلسلة رفيعة. وتقول جويس إن المحترف سيضم بعض المتدربات اللواتي يدركن قيمة الحرف التقليدية وما تتطلبه من التزام، وتوضح: "يتطلب تطريز زوج الحداء المغلق ١٨ ألف حبة من الخرز. وبالرغم من أن تعلم أساسيات التطريز قد يستغرق حوالي الشهر، لكن أهمية الحرفة تكمن في أسلوب الخياطة وتسيق الألوان".

تعتبر مدينة ملاكا الغارقة في التاريخ، منشأ البيراناكان الرئيسي. وقد زادت شعبيتها كوجهة سياحية إثر إدراجها على قائمة اليونسكو للتراث العالمي بالمشاركة مع مدينة جورج تاون، عاصمة ولاية بينانغ. وتفتخر المدينة بمتحف بابا نيونيا الخاص بها وهو غني بمتحف تحمل رموزاً عميقة.

تشير دليلة المتحف إلى درج خشبي يُعتقد أنه الوحيد من نوعه في البلاد، إذ تزيّنه من الأسفل نقوش جذابة يكسوها ورق الذهب. وقد خصص المتحف ركناً لعرض آنية الطعام، من بينها مجموعة تستعمل في المناسبات الميمونة تحمل رسوماً بالأصفر والأخضر تشير إلى الرخاء. ويجوارها مجموعة أخرى باللونين الأبيض والأزرق ينحصر استعمالها بالمناسبات الدينية. وتتوالى الغرف والمعرضات التي تعود بالزمن إلى حقبة تجسد العهد الذهبي لشعب البيراناكان الفريد.

لم يعد أبناء الجيل الحالي من البيراناكان على ما كان عليه أسلافهم من أبهة، لكنهم ما زالوا يعترفون بأصولهم ويبدلون ما بوسعهم لإعادة إحياء تراث فريد يمثل ملتقى الحضارات. ©

غرف المعيشة حيث تعرض الصالة المخصصة للضيوف الصينيين قطعاً غربية بينما تحتوي صالة الضيوف الغربيين على قطع صينية. وتنتشر في أرجاء المتحف سلال ضخمة كانت تستعمل لنقل هدايا العروس في أعراس فخمة كانت مراسمها تدوم اثنا عشر يوماً. وبشكل مطبخ المتحف الختام الأمثل للجولة فقد تحول ركن منه إلى مقهى يقدم حلوى شندول المتلجة، أشهى حلويات البيراناكان التقليدية.

في شارع أرمينيان ستريت المجاور للمتحف، ينكبّ السيد تشان على العمل في محترفه المتواضع حيث يبتدع أحذية مزخرفة بالخرز لا تتعلمها النيونيا إلا في الأعراس والمناسبات الرفيعة. ويشير إلى إحدى قطعته الرائعة فيقول: "تعلمت الحرفة من عمي قبل ٢٧ عاماً. وهي حرفة صعبة تتطلب تركيزاً شديداً. وقد أمضي ثلاثة أشهر في العمل على زوج واحد من الأحذية لأنني أستعمل خرزاً أصغر حجماً من النوع الشائع في مدينة ملاكا".

في السابق، كانت التصاميم الشائعة تحمل مربعات صغيرة متراسة، يتوسط كل منها رمز حيوان مختلف. أما اليوم فتفضل النساء التصاميم المعاصرة المزدانة برمز واحد، غالباً ما يكون على شكل زهرة أو طاووس أو سمكة ذهبية. ورغم جمال هذه الأحذية التي يحق وصفها بالتحف الفنية، لم يُبد أولاد السيد تشان اهتماماً بتعلم حرفته، ويسرُّ إلينا بقوله: "إنها حرفة متطلبة، ولا ينتظر من يحترفها إلا أجراً زهيداً لقاء العمل المتواصل على مدى ثلاثة أشهر".

الوضع مختلف في ملاكا حيث تستعد جويس نغياو لإعداد مركز تدريب على التطريز بالخرز من خلال متجرها جيه مانيك الواقع قرب شارع جونكر الشهير. تمثل جويس الجيل الخامس من أسلافها البيراناكان، وقد ترعرعت في كنف عائلة تعتر بتقاليد النيونيا الحرفية.

نستهل الوجبة بمقبلات تدعى باي تي مؤلفة من عجينة مقرمشة على شكل كوب يحوي باقة من الخضار النضرة مثل الإيكاما والجزر واللويبا. ثم تتوالى سلسلة من الأطباق الشهية كل منها يفوق الآخر مذاقاً ونكهة. وتلمس عناية مضيفتنا الفاتحة وحرصها الشديد على جودة المكونات في كل صنف، بدءاً من طبق أوتاك-أوتاك المؤلف من سمك منكه بأوراق الليمون ومغلف بورق الموز وطبق كايبتان كاري بالدجاج مع الخولنجان، ثم سلطة ثمار البحر مع الفطر وزهر الزنجبيل وطبق الروبيان الكاري الذي يمتاز فيه المذاق الحلو بطعم الكركم الطازج ليولد نكهة لا مثيل لها. تتمتع مأكولات النيونيا بانتشار واسع في المنطقة، لكن أسلوب الطهو المعتمد في جزيرة بينانغ الشمالية متأثر بمطبخ تايلاند المجاورة، غير أنه يستبعد النكهات الحارة التي تطفئ على أطباق النيونيا في مدينة ملاكا الجنوبية حيث ينعكس تأثير المستعمرين البرتغاليين على المطبخ المحلي.

يفتح متحف بيراناكان بينانغ نافذة أخرى على أسلوب الحياة الراقية والرخاء الذي عاشه أهل البيراناكان في أوج عظمتهم. فقد شهدت مجتمعاتهم ذروة مجدها خلال القرن التاسع عشر نظراً لهيمنتهم على القطاع الاقتصادي ونفوذهم السياسي بفعل العلاقات الوطيدة مع القوة الاستعمارية في مرحلة ما قبل الاستقلال. والمتحف هو منزل تاريخي تم ترميمه وإعادة تأثيثه بقطع أثرية، وتشير معروضاته بوضوح إلى التمازج الحضري الذي يميز البيراناكان.

يتمتع المنزل بباحة داخلية رحبة ومساحات فارهاة تفصل بينها جدران خشبية مزدانة بنقوش صينية. أما الدرجات المؤدية إلى الطابق العلوي فيحدها درابزين صنع في استكلندا ويزدان بنقوش الريش الثلاث التي تمثل رمز أمير ويلز. يتكرر التمازج بين الشرق والغرب في