

تركيا: البلاد التي تشهد ولادة جديدة لفن الطهو الذي يعكس جذورها

كتبه خوان لويس | 27 أكتوبر, 2017



ترجمة وتحرير: نون بوست

يعتبر تانغوك تان، وهو أحد علماء الأنثروبولوجيا، من الأشخاص القلائل الذين جابوا أركان تركيا. ومنذ خمس سنوات عمد تان إلى البحث عن الأطباق والمنتجات العريقة، التي وإن لم يقع نسيانها، إلا أنها لم تحظ بالاهتمام الذي تستحقه. سافر هذا الباحث وعقد مقابلات عديدة مع بعض الأسر التركية، واستفسر عن بعض الوصفات الخاصة بعدد الأطباق. وقد نجح في اكتشاف نوعية المحاصيل التي يتم جمعها وأصنافها، ومن ثم تمكن من رصد بعض الملاحظات الهامة.

من جهته، قام الكاتب موسى داغديفين بنشر عدة كتب جمع فيها وصفات قديمة للعديد من المأكولات مستمدة من كتاب يعود إلى أواسط القرن التاسع عشر، حيث ساهم هذا الكتاب في إزالة الغبار عن كل تساؤلاته وسهل له أبحاثه. ويتباهى داغديفين، وهو صاحب مطعم "سيا سوفراسي" التركي في كتاباته بتقديم أكثر من 500 نوع مختلف من الحساء.

في الأثناء، عمد كلا الباحثين على إضفاء طابع شخصي على طرق فن الطبخ في المطعم التركي الجديد، برئاسة مجموعة استثنائية من الطهارة، الذين توافدوا من إسطنبول، خاصة، بهدف إعادة أصول المطبخ التركي في بلد غني بالمواد الخام الرئيسية للطبخ. في الأثناء، لا يقع تقديم لحم الخنزير، لأسباب دينية، ما من شأنه أن يعكس أيضا تقاليد الطهي في دولة تعبق بالتاريخ والحضارة.

بشكل أوضح، تملك تركيا معظم المنتجات الرئيسية للطبخ، على غرار حوالي 283 نوع من الجبن إلى

جانب زيت الزيتون ذو الجودة العالية، التي تعد أكثر المكونات تميزا في أي حمية متوسطة. وعموما، تستند معظم الأطباق والتوابل في المطبخ التركي على لمسات شرقية بشكل ملحوظ.



مطعم ميكلا التركي

يقدم الشيف محمد غورس، صاحب مطعم ميكلا التركي، لزواره تجربة رائعة، بفضل الشرفات التي تطل على أكثر المناطق الخلابة في المدينة. تعد إسطنبول، من بين أكثر المدن التي ذاع صيتها في العالم وأكثر الوجهات السياحية المشهورة في تركيا. فعلى سبيل المثال، خلال سنة 2015، توافد على المنطقة حوالي 41 مليون سائح أجنبي. فضلا عن ذلك، تقدم إسطنبول أفضل عروض المأكولات في البلاد.

والجدير بالذكر أنه لا يوجد مطاعم حائزة على نجوم ميشلان في البلاد، بما أن ذلك غير مذكور في الدليل السياحي، لكن بعض المطاعم المنتشرة على الخريطة الجغرافية للمدينة، تعد أكثر المطاعم ترحيبا بالزوار. وربما يعتبر مطعم ميكلا الأكثر شهرة في إسطنبول، المكان الذي اختاره مالك المطعم محمد غورس للاستقرار فيه بعد سنوات من التجول في بلدان مختلفة من العالم.

في هذا السياق، أكد الباحث الأنثروبولوجي تانغوك تان، أن المطبخ التركي قد شهد ازدهارا كبيرا في فن الطبخ، حيث تم إضفاء بعض التحديثات عليه بلمسة إبداعية. وخير مثال على ذلك، طبق مقبلات هامسي، المتكون أساسا من الأنشوجة، السمك الذي يصطاده المئات من الصيادين في أغلب الأوقات على بعد بضعة أمتار من المكان. في الأثناء يتم تقديم هذا الطبق على اعتباره وجبة خفيفة لذيدة مزينة بالليمون وشرائح الخبز.



لحم الخروف مع الزبادي والطماطم، فاصوليا مع الحبار والمحار، مع لمسة خفيفة من خل التفاح، قطع صغيرة ولذيذة من الحلويات التركية المزينة بالفستق أو مجموعة مختارة من جبن الأناضول، (أؤكد أنه يوجد في تركيا أصناف عديدة من الجبن أكثر من فرنسا)، تعتبر من بين الأطباق الرائعة التي يتم تقديمها في هذا المطعم. وبفضل موقعه المميز، بات المطعم بمثابة محطة لا بد لكل زائر أن يمر بها لشرب كوكتيل بارد، على سبيل المثال.

عموما، يقع هذا المطعم في الشرفة العليا من فندق “ذا مرمره بيرا”، الواقع في حي بيرا، ليس بعيدا جدا عن برج غلطة الشهير. إلى جانب ذلك يطل هذا المطعم على مناظر خلابة من جزيرة القرن الذهبي، حيث يقع قصر الباب العالي، المعروف باسم طوب قاي والعديد من المساجد. ولعل أفضل أنواع الخمور التي يمكن اكتشافها، هو الخمر الأبيض المصنوع في كبادوكيا من عنب الأمير.



مطعم ديليمونتي

يعد مطعم ديليمونتي بمثابة وجهة للأشخاص الذين يحسنون تذوق مختلف الأطباق، في حين يمثل معرضاً لمختلف النكهات. ويعتبر هذا المطعم عبارة عن مكان واسع ذو طابع "صناعي"، لكنه مريح جداً، كما أنه مصمم بالخشب ويحتوي على موائد خشبية مستديرة. ومن المؤكد أن كل شخص يقرر السفر إلى هذه المدينة سيرغب في التعرف على الثقافات الغامضة والغريبة للمنطقة.



ليس من الغريب أن يشهد مطعم ديليمونتي خططا توسعية لتشمل مدريد أيضاً، وفقاً لما صرح به صاحبه عدنان شاهين. ويعد شاهين المدير العام وصاحب "إمبراطورية" حقيقية لسلسلة مطاعم في إسطنبول وفي بلدان أخرى على غرار المملكة العربية السعودية، فضلاً عن أنه يشغل منصب مدير إحدى أكاديميات التعليم في تخصص الفنادق.



تجدر الإشارة إلى أن وجبة الإفطار في هذا المطعم تعتمد أساساً على مقابلات المزة وتتيح لك أيضاً فرصة تذوق مجموعة متنوعة من سجق لحم البقر أو الضأن، عسل الزهور وحمص الفاصوليا، فضلاً عن مربى الطماطم واللحوم المدخنة أو رغيف الخبز بالجبنة المعدّة في فرن الحطب الموجود على عين المكان.



تعتمد وجبة الإفطار على مقابلات المزة ومجموعة متنوعة من سجق لحم البقر أو الضأن، عسل الزهور وحمص الفاصوليا، فضلاً عن مربى الطماطم واللحوم المدخنة أو رغيف الخبز بالجبنة المعدّة في فرن الحطب.



مطعم نيولوكال

يقع هذا المطعم في مبنى كبير جداً وفخم، كان سابقاً مقراً لأحد البنوك. وقد أضفى هذا العامل طابعاً مميزاً على مطعم نيولوكال، الذي يشرف عليه الشيف مقصود عسكر، الذي كان سابقاً زميل الشيف محمد غورس، قبل وصوله إلى المدينة وذلك في خضم مغامرات الطهو التي قاما بخوضها.



يلخص اسم المطعم فلسفته، حيث يجسد طريقة جديدة للاعتماد على المواقف التقليدية، وذلك من خلال العودة إلى المطبخ المحلي، فضلاً عن استخدام المنتجات المحلية للمنطقة. ومن التأثير للدهشة أن الأدوات المتنوعة والملونة الموجودة على المائدة قد تم تصنيعها من قبل حرفيين ينتمون للمنطقة. كما أن جميع أنواع النبيذ من صنع تركي، علماً وأن هناك حوالي 120 مخزن حيث يتم صنع النبيذ

في الأثناء، يوفر هذا المطعم قائمة مميزة من الأطباق، حيث تتيح للأشخاص والزوار فرصة تذوق الأخطبوط مع هريس الفول، بطة محلاة مع الجوز، بالإضافة إلى سلطة خضراء مع الزبادي وبعض الزهور أو العدس الأصفر. من هذا المنطلق، يعد مطعم نيولكال، جنبا إلى جنب مع مطعم ميكلا، بمثابة وجهة إجبارية ونقطة مرجعية لكل من يرغب في التمتع بنكهة المطبخ التركي على أكمل وجه في أرجاء إسطنبول.



مطعم جونايدن

يعتبر كونايت أسان مرجعا هاما في عالم الطبخ التركي و يسمونه “بأستاذ اللحوم”. ومنذ أن بدأ بالعمل في محل لبيع اللحوم في العاشرة من عمره قرر عدم التخلي عن هذا الميدان.



في الوقت الراهن، أصبح كونايت أسان صاحب مؤسسات ضخمة في تركيا وخارجها. ولكن تبقى أهم فروع مطعم جونايدن، المعروف بالستيك هاوس والبرغر و الكباب، وعلاماته المميزة في إسطنبول، مرجعا رئيسيا للكثيرين.



يقع تجفيف أغلب المكونات التي تستعمل في مختلف الأطباق بوضعها في غرف تبريد لمدة 28 يوما في درجة حرارة صفر وبنسبة رطوبة تساوي 65 بالمائة. من جهته أورد أسان أنه يحاول أن تتجاوز مدة التجفيف 400 يوما. وفي الحقيقة، وانطلاقا من شهادة الكثير من الأشخاص الذين تذوقوه، يقدم المطعم أطباق لذيذة جدا تجعل منه وجهة لا غنى عنها ومقدسة لكل عشاق اللحم.



لتوفير كمية اللحوم التي يحتاجها، يعتمد مطعم جونايدن على منتوج مزرعته الخاصة، حيث تتغذى الحيوانات على الأعشاب والحبوب المطحونة ليسهل هضمها على نحو أفضل. إضافة إلى ذلك، يعتبر أسان شخصا مهووسا بتخزين اللحوم، التي أصبحت من اختصاصه. من جهة أخرى، أكد أسان أن إسبانيا تعد من أفضل منتجي لحوم الأبقار في العالم و لكنها لا تجيد تقنيات التخزين.



مطعم سردونيا كاراكوي

يقع مطعم “سردونيا كاراكوي” في موقع إستراتيجي ومتميز على ضفة البوسفور، الذي لا تتوقف فيه حركة البواخر. يعمل في هذا المطعم رئيس الطباخين سيغدام ألغوك و يراقب مواقد الطهي منذ أربع سنوات.

اشتهر المطعم بتقديم وجبات الفطور الصباحية التي تعتمد على مواد أولية تركية تقليدية يعتمد عليها الغوك في وصفاته باستعمال أنواع مختلفة من السلطة والزيتون والبيض المقلي المخلوط بالفلفل والطماطم أو "السويبو" وهي نوع من النقانق المستخرجة من لحوم الأبقار. جعلت هذه الأطباق من هذا المطعم وجهة للعديد من رواد الأكل اللذيذ خاصة خلال عطلة آخر الأسبوع.



على العموم، تعتبر إسطنبول، أكثر الوجهات السياحية المشهورة في تركيا. وخلال سنة 2015، توافد على المنطقة حوالي 41 مليون سائح أجنبي. فضلا عن ذلك، تقدم المدينة أفضل المطاعم التي تؤمن بدورها تجربة فريدة من نوعها لكل محبي الأكل التقليدي التركي مع لمسة عصرية.

المصدر: [صحيفة الكونفيدنسيال](#)

رابط المقال : <https://www.noonpost.com/20461/>