طعام الشارع: دليلك للسفر والتعلم (أوروبا)

كتبه ضحى صلاح | 29 أكتوبر ,2017

كل مغامرة تحتاج إلى بداية، وبدايتنا ستكون أوروبا، وحديثنا سيكون عن "طعام الشارع". قد لا تتخيل أن الطعام الشعبي أو "طعام الشوارع" من الممكن أن يكون سببًا كافيًا للسفر، لكنك سوف تُصدم بمعرفة العدد الكبير من السياح الذين يطوفون العالم بسبب "الطعام" ولا شيء سواه.

تناولك لطعام الشارع سيجعلك تتعلم الكثير عن الأشخاص الذين تلتقيهم، فالطعام نافذة مفتوحة دائمًا تستطيع الإطلال منها على قلوب الشعوب، سوف تتذوق حياتهم اليومية بنكهتهم، ستشاركهم أبسط الأشياء، فأنت تتعلم الكثير عن حياة الأشخاص عن طريق طعامهم.

أوروبا لديها الكثير من الطعام اللذيذ لتقدمه، وهذا الطعام لا تستطيع الحصول عليه في المطاعم الفاخرة فقط، بل وفي الشوارع أيضًا، من شطيرة التونبرود الملفوفة في السويد إلى الكباب اليوناني، مرورًا بشطائر الرنجة الهولندية، هُنا سوف نخبرك بالوجبات الخفيفة التي تنتظرك عند زيارتك لأوروبا.

1- جمهورية التشيك: الكعك المدخن (trdelnik)

رائحة القرفة مع رشة من السكر والمكسرات، فوق العجين المطهو على اللهب، لن تكتمل زيارتك لمدينة براغ إلا بأكلك كعكها المدخن.

تعتبر كعكة "التردلنيك" من أشهر أطباق الحلوى التقليدية في براغ، كعك محلي، أسطواني الشكل، مطهو فوق عصا، توارثت وصفته أجيال التشيك، إلا أن الجيل الجديد أضاف لها حشو "الآيس كريم" و"النوتيلا"، و"الحلوى القشدية"، وشكلًا مخروطيًّا جديدًا.

يحرص السياح على تناولها عند زيارتهم لبراغ، فمن يستطيع على كل حال مقاومة رائحة الكعك الطازج مع كوب من القهوة أو الشاي!

2- اليونان: الكباب ومعجنات الكريمة والجبن (souvlaki)

لحم مشوي يقدم في خبز طازج مع شرائح الطماطم والقليل من شرائح البصل، بالإضافة إلى بعض الصلصات، إنه "سوفلاكي" أشهر أطباق الشارع في اليونان، قد يكون الكباب طبقًا اعتدت أكله في بلدك، لكنه في اليونان يقدم بشكل مختلف، كما أن اللحم يُتَبَّل بطريقة خاصة لم تتذوقها من قبل.

والآن قد جاء وقت التحلية، عند زيارتك لليونان لا تفوت "البوجاستا"، وهو عبارة عن نوع من أنواع المعجنات، يصنع بخليط من الدقيق والبيض والزبد غير المملح والحليب، قد يوضع معه رشة من القرفة أو الفانيليا، ثم يحشى بالكريمة أو الجُبن الخالي من الملح، ويُرش بالسكر البودرة.

3- بولندا: الجبن المدخن (oscypek)

عند زيارتك إلى بولندا عليك تجربة "أوسايبك" (Oscypek) إذا كنت من عشاق الجبن، فهو عبارة عن جبن مدخن يقدم إلى جانب مربى التوت البري، ويُصنع من خليط من حليب الأغنام وحليب البقر، يأتي هذا الجُبن من مرتفعات بولندا (جبال تاترا)، ويعود إنتاج ذلك الجبن إلى القرن الخامس عشر، لذلك تأكد من تجربته لمرة واحدة على الأقل.

4- فنلندا: خبز الهيل والقرفة (korvapuusti)

"كورفابوستي" هي كعك الهيل والقرفة، لكنها تعني حرفيًّا "صفع الصدغ"، الفنلنديون يحبون التمتع بالمعجنات مع القهوة، وعادة ما تُخبز هذه الكعكة الحلوة على شكل قالب مستدير، وتكون منكهة بعطر الهيل والقرفة وأحيانًا يضاف إليها الزبيب لإضافة طعم أقوى، يضاف أيضًا الزبد والسكر والفانيليا والتوت واللبن الرائب لإعطائها مذاقًا ناعمًا وهشًّا.

تتطلب "الكورفابوستي" نحو ثلاث ساعات من التحضير، وعندما يتخمر العجين يستطيع الخبّاز تشكيلها كما يحب، لكنها في العادة تأتي مفلوفة أو كضفيرة، لإضافة المزيد من الزخارف، ويُرش وجهها في بعض الأحيان بالوز المفروم.

5- إسبانيا والبرتغال: أصابع الشورو (churros)

أصابع مقلية مقرمشة من الخارج وهشة من الداخل، منثور فوقها حبيبات من السكر، تُقدم ساخنة إلى جوار الشوكولاتة الذائبة، إنها "أصابع الشورو"، يُظَن أنها انتقلت من الصين إلى أوروبا عن طريق بعض البحارة البرتغال، عند عودتهم إلى وطنهم في عهد أسرة "مينغ" الصينية، مقدمين إلى وطنهم تقنيات طهو جديدة بما فيها تلك الوصفة، التي بدورها عبرت الحدود متوجة نحو إسبانيا حيث عُدِّل شكلها عن طريق تشكيل العجين بقالب مزخرف على شكل نجمة، بدلًا من شكله الأسطواني الذي يعتمد على التشكيل اليدوي.

هناك رأي آخر يقول إن أصل الوصفة هم "الرعاة الإسبان"، حيث كان من السهل صنع عجين "الشورو"، وقليه في النيران المفتوحة في الجبال، حيث يقضي الرعاة معظم أوقاتهم، فهو طبق تقليدي في العديد من المناطق حول العالم خاصةً إسبانيا والبرتغال، وكذلك الفلبين والصين أيضًا، وعادة ما يؤكل كوجبة إفطار.

6- البوسنة والهرسك – صربيا: رغيف النقانق (evapi)

تستطيع بسهولة العثور على النقانق الصغيرة المصنوعة من لحم البقر أو الخراف أو مزيج منهما في جميع أنحاء منطقة البلقان، وعادة ما يتضمن رغيف النقانق ما لا يقل عن خمسة نقانق، والتي تُقدم في خبز مسطح مع البصل والقشدة الحامضة والجبن الفيتا والفلفل الأحمر.

في بلاد جنوب شرق أوروبا "البلقان" ويعتبر أكلة وطنية في البوسنة والهرسك وصربيا وشائع في

كرواتيا وكوسوفو والجبل الأسود وألبانيا وسلوفينيا وكذلك جمهورية مقدونيا وبلغاريا ورومانيا، يقدم عادة من خمس إلى عشر قطع على طبق أو في خبز مسطح، وفي كثير من الأحيان يضاف البصل المفروم.

7- بلغاريا خبز البانيتسا (banitsa)

وجبة بلغارية تقليدية عبارة عن معجنات متنوعة الحشوات مثل الجبن، اللحم، السبانخ، إلخ. في بعض المناسبات مثل ليلة رأس السنة الميلادية قد يضع البعض قطع نقدية أو ورقات بها رغبات سعيدة داخل الخبز مثل "كوكيز الحظ"، تقدم البانيستا إلى جوار الحليب أو اللبن الرائب، إذا أردت معرفة المزيد عن "المطبخ البلغاري" بإمكانك تصفح هذا المقال هنا.

9- هولندا: شطيرة الرنجة (broodje haring)

تعتبر هولندا من أكثر الدول المتخصصة بالرنجة، كما أنها مشهورة بشطائر الـ(broodje harin)، وهي عبارة عن شطائر بسيطة مكونة من رنجة مخللة، أقرب في طعمها إلى السلمون المدخن لكن دون ذلك الطعم المُدخن للسلمون، يضاف إليها القليل من البصل والمخللات يجعل طعم الرنجة أكثر بروزًا، فقط عليك تجاهل رائحة فمك قليلًا بعد أكلها، أو حاول الحصول على بعض أقراص النعناع قبل تناولها.

10- السويد: شطيرة التونبرود الملفوفة (tunnbrödsrulle)

إنها شطيرة استثنائية، مكونة من الهوت دوغ المقلي والبطاطا المهروسة والمايونيز والبصل وسلطة الروبيان والخس، ملفوفة في خبز "التونبرود" السويدي، هو يُشبه خبز "التورتيلا" قليلًا، قد يبدو لك هذا الخليط مثيرًا للاشمئزاز، لكنك سوف تنبهر من كم النكهات التي تتفجر داخل فمك.

كان هذا الجزء الأول من سلسلة مقالاتنا عن "أكلات الشارع في العالم"، علِّقوا باقتراحاتكم عن الأماكن التي ترغبون بمعرفة المزيد عن الطعام الشعبي بها.

رابط المقال : https://www.noonpost.com/20490/