الخبز دليلك لجزيرة جربة التونسية

كتبه محمد بن رجب | 1 أبريل ,2018

يسدل الستار اليوم السبت على فعاليات الدورة الثالثة للمهرجان العالمي للخبز بجزيرة جربة، جنوب شرقي تونس، تحت شعار "خبزك مخبوز وزيتك في الكوز (إناء يحفظ فيه الزيت) بنكهة جزيرة جربة"، وبتنافس أكثر من 30 امرأة ينتمين إلى عديد من الجمعيات التي تعني بتثمين الأكلات التونسية التقليدية، حفاظًا على التراث الغني وتسويقه دعمًا للسياحة.

هذا المهرجان العالمي تشرف عليه جمعية "نكهة بلادي" التي ترأسها لطيفة خيري التي أكدت في تصريح لوكالة تونس إفريقيا للأنباء أن هذا المهرجان يهدف أساسًا إلى "استكشاف المخزون التراثي الغذائي وخاصة منه الخبز التقليدي لتونس".

خبز "جربة"

وأضافت خيري أنها تعمل على تثمين الطبخ التقليدي من خلال خلق منتج سياحي غذائي يعطي لكل جهة خصوصية، خاصة أنها تعمل على تنظيم هذا المهرجان في العديد من المناطق التونسية، منها مهرجان الخبز بولاية مدنين ومهرجان الكسكسي ومهرجان "عيش وبازين" بتطاوين جنوب شرقي تونس، إلى جانب أكلات أخرى، في مناطق أخرى، يمكن لها أن تخلق قيمة مضافة عالية.

أنواع تقليدية من الخبز بنكهات لذيذة تزيد من الإقبال عليه من طرف السياح

جربة ..خبز بنكهات رائعة

تنافست أربعة فرق تونسية إلى جانب فريقين من ليبيا ومثلهما من إنجلترا على الفوز بجوائز المهرجان من خلال تقديم أنواع من الخبز وعرضها على خبراء في الطهور والنكهات العالمية بقيادة رئيس لجنة التحكيم "الطباخ" الإنجليزي دافيد الذي تذوق واطلع على 24 نوعًا من الخبز التقليدي بنكهات مختلفة من كل بلد مشارك، إلى جانب ما يمكن أن يضيفه المبدعون في إعداد الخبز، وتحسين نكهته بأعشاب وغيره من المواد التي تضفي عليه نكهة تزيد من قيمته ومن الإقبال عليه خاصة من طرف السياح.

من بين النكهات التي أضيفت لأصناف عديدة من الخبز وخاصة "خبز الطابونة"، حشوه بـ"القديد" وهو اللحم المجفف وإضافة عشب "الأزول" وهو نبات صحراوي يظهر عندما ترتوي الأرض بأمطار الخريف والشتاء وخبز الشعير وخبز القمح وخبز "الملة" وخبز الرقاق وخبز "الملاوي" وخبز الخروب و"الكسرة المرفوسة"، حيث يرفس الخبز بالتمر وزيت الزيتون، والسمن، والمربى، وغيره، فتتعدد النكهات، وتمنح تذوقًا رائعًا للخبز.

نُظمت ورشات تكوينية وتطبيقية أشرف عليها خبراء من تونس وإنجلترا.

تثمين خبز "الطابونة" التونسي، وانتشاره عالميًا

انتشار عالمي لخبز "الطابونة"

استطاع المهرجان أن يثمن الخبز التقليدي التونسي، حيث جعل من خبز "الطابونة" الذي يطبخ في فرن خاص، ويتم مزج العجينة بحبات من البسباس أو الجلجلان أو الكمون، أو غيرها من المواد الذي يضفي على الخبز المحمر نكهة رائعة.

ويعرف رئيس لجنة التحكيم وهو رئيس مطبخ إنجليزي، "الطباخ" دافيد، خبز "الطابونة" التونسي، وهو ما يزيد من تثمين المأكولات التقليدية التونسية التي تمكن النزل السياحية من إعداد هذه الأنواع من الخبز وتقديمها إلى حرفائها بنكهة رائعة لتذوق طعمها اللذيذ.

وأكدت رئيسة المهرجان العالمي للخبز لطيفة خيري أن جمعية "نكهة بلادي"، وجمعية "أساتذة النكهة وخبراء الطهو والخدمة" توجتا مجهوداتهما بالحصول على الميدالية الذهبية في مسابقة عالمية في تركيا، تعني بالأكلات التقليدية.

خبز "الطابونة"

تعتبر جزيرة جربة، جزيرة الأحلام، جنوب شرقي تونس، على بعد نحو 600 كيلومتر، جنوب العاصمة تونس، يرتكز بها أكثر من مئة نزل ومنتجع سياحي، وتعد من أفضل الوجهات السياحية في العالم، حيث يقضي بها أشهر الفنانين واللاعبين والسياسيين إجازاتهم.

وقد صنف دليل الأسفار الأمريكي "تريب أدفيزور"، ذو الصيت الواسع في عالم الأسفار، جزيرة جربة، كأفضل وجهة سياحية محبذة في العالم لسنة 2008، وصنفتها صحيفة أسترالية، في مايو 2016، ضمن أفضل عشر وجهات سياحية في العالم، وحصلت على المرتبة الرابعة بعد العاصمة اليابانية "طوكيو" وعاصمة البيرو "ليما" ومدينة "مومباي" الهندية.

رابط المقال : https://www.noonpost.com/22713/