ملاحق الخليج, ملحق استراحة الجمعة

2 يناير 2015 00:57 صباحا

المائدة الجزائرية ثرية ومتنوعة

تحقيق: زكية كردي

تمتد ملامحها على مساحات شاسعة، فتعبر الصحراء إلى الساحل، لتستريح في أحضان القرى والمدن في الوسط، إنها بلد التنوع والوضوح، فنكهاتها واضحة وصريحة مثل ملامح أهلها وطباعهم، وكما ارتسمت حكايات الشعب الجزائري في سحر قسطنطينة وعراقتها، اجتمع أيضاً تنوع وصفاتها في هذه المدينة الأم التي حرصت مراراً على أن تجمع كل تفاصيل الجزائر في قلبها ليكون للمطبخ الجزائري بكل تنوعه الممتد على خارطة أرض شاسعة ـ وجه مشرق لتفاصيل النكهة واللون والرائحة تحمله قسطنطينة، كما يحكي طهاتها في وصف المطبخ الجزائري وسحره عبر السطور التالية:

تتميز السلطات الجزائرية باحتوائها على زيت الزيتون الذي يعد العامل المشترك في جميع أطباق السلطة، حسب نوال عماوي، شيف في الخطوط الجوية الجزائرية، وهناك الباذنجان والطماطم والفلفل الأخضر، وتختلف النكهة والمكونات الرئيسية من منطقة إلى أخرى فلدى القبائل يغلب استخدام الفلفل الأخضر والطماطم، بينما في قسطنطينة فيختصون الخيار والجزر في سلطاتهم المحلية، وتختلف المكونات في الصحراء أيضاً، كما تختلف الأكلات نفسها، وتضيف أن هناك جزائريين لايعرفون شيئاً عن أطباق المناطق الأخرى لاتساع رقعة الدولة وتنوعها الشديد، وتقول: "هناك ثمانية وأربعون ولاية في الجزائر، ولكل منها تشكيلتها وأسلوبها الخاص في تحضير السلطات، ومن خلال المشاركة في

مسابقة دبي للضيافة حاولنا تقديم الطعام الجزائري المنوع، فاخترنا الطبق الرئيسي من منطقة والحلويات من أخرى، والسلطات من ثالثة، ورغم تقديم الأطباق بتصاميم عصرية تتلاءم مع المستوى العالمي لطرق التقديم، إلا أننا حرصنا على أن تكون هوية الطعم صحيحة مئة في المئة، وعن أشهر أطباق السلطة الجزائرية تذكر (الحميس) وهي سلطة مكونة من الفلفل والطماطم وزيت الزيتون .

وتغلب نكهة اللوز والجوز على الحلويات التقليدية الجزائرية كما يخبرنا محمد مدوري محمد، شيف حلويات، وأكثر الحلويات الجزائرية شعبية هي الدزيريات، أي المنقوشة باليد، وهي حلوى عصرية حدثت من ناحية الشكل، مع الحفاظ على الطريقة التقليدية في تحضيرها، وهناك أيضاً حلوى العرايش، وهي حلوى على شكل الوردة المعجونة بنكهة اللوز، ويذكر من أسماء الحلويات الجزائرية الأكثر شهرة، البقلاوة، مقروط اللوز، و الدزيريات، والمخبّز، العرايش، والقريوش، إلخ، ويوضح أن 60 % منها تكون معجونة باللوز والسكر، وهذا آتٍ من تأثر المطبخ الجزائري بالفرنسي، وترتبط الحلويات بالمناسبات دوماً كما جرت العادة، ومن أنواع الحلوى المرتبطة بشهر رمضان الكريم، الزلابية وقلب اللوز اللتان تشتهر بهما العاصمة، كما تشتهر عادة بكل الحلويات التقليدية .

أما عن تشابه الأطباق ومسمياتها في بلدان المغرب العربي فيحدثنا حكيم قواوي، شيف في فندق سوفيتيل في الجزائر، مشيراً إلى أن التقارب في المسميات وفي المكونات عائد بالدرجة الأولى إلى تشابه ثقافات هذه البلدان والطقس الذي يطغى عليها، ويلفت إلى أنه رغم وحدة مسميات الكثير من الأطباق مثل، الكسكس والبسطيلة والحريرة وغيرها وهي جميعاً أطباق رئيسية، إلا أن المكونات والنكهة وطريقة التحضير تختلف من منطقة إلى أخرى لنفس الأكلة، فأهل المغرب يفضلون الطعم الحلو ويضيفون السكر إلى الكثير من الأطباق، بينما يفضل الجزائريون البساطة في أطباقهم لتكون النكهة أكثر وضوحاً لهذا لا يستخدمون الكثير من البهارات والمنكهات، ومن المعروف أن أهل تونس ميالون إلى المذاق الحار عموماً، وهذه الاختلافات الرئيسية والتي يعرفها أغلب الناس، وعن أكثر الأكلات الجزائرية شهرة يذكر الكسكسي، التريدا، الحريرة، والأطباق الشعبية المطورة مثل الزليطي، ويضيف بأنه حتى في الجزائر نفسها تختلف طريقة إعداد الأكلات الشهيرة من منطقة إلى أخرى .

يمتاز المطبخ الجزائري بتنوعه الممتد على اتساع أرض الجزائر، وفي كل منزل جزائري هناك خصوصية وأطباق جديدة ومختلفة، حسب بلبوطي عبدالعزيز، شيف في فندق الميثاق في الجزائر، ويقول: ولدينا أطباق منوعة وأخرى خاصة بالمناسبات، وتكثر عموماً في المعجنات بالدرجة الأولى مثل أطباق الكسكس، والرشتة، وبلجاج، وشقشوقة، وشقشوقة الضفر، والبشتة، وتريدا، لسان العصفور، وكلها تختلف في النكهة والمكونات والصلصة وطريقة التحضير، وعن الصلصة الأكثر استخداماً، يوضح أن البيضاء هي التي تطغى على الكثير من الأطباق التقليدية، لكن هذه الملاحظة ليست عامة، فلون الصلصة ونوعها يتبع للمنطقة عادة، حيث تغلب في الغرب الصلصة الصفراء وهي التي تعتمد على الزعفران بشكل أساسي، أما في الوسط حيث العاصمة التي تشتهر بالأكلات التقليدية فتغلب الصلصات البيضاء على الأطباق وهي مكونة من الملح والفلفل الأسود والقرفة، وتختلف المكونات من طبق لآخر، بينما في الشرق خاصة في قسنطينة فتتنوع الأطباق أكثر، إذ من المعروف أنها منبع الأكلات وعاصمة التنوع الجزائري عموماً، وعن الأكلات التي تشتهر بها كل منطقة يضيف أن أهل القبائل عموماً يشتهرون بأكلة الكسكس المعروفة، أما في الغرب فيشتهرون بالبطسيلة والحريرة ومحمرة التلمساني، وهناك أكلات خاصة بالصحراء، وتمتاز بطريقة تحضيرها التي تشتهر بالشواء على الرمل ومن أهم هذه الأكلات الزليطي والمشوبة .

بسطيلة الدجاج

المقادير:

ـ كيس أوراق الديول

ـ نصف كيلو دجاج منزوع الجلد والعظم

- ملعقتا طعام من الزبدة
- حزمة بقدونس مفرومة فرماً ناعماً
- ربع كوب من الزيت النباتي
- 4 حبات بصل متوسطة
- زنجبيل
- ملح
- فلفل أسود
- قرفة
- 2 حبات بيض

:طريقة التحضير

نضع قطع الدجاج في قدر مع الزيت والبصل وأعواد القرفة والملح والزنجبيل والفلفل الأسود، ثم نغمرها جميعاً بالماء ونتركها تنضج على درجة حرارة معتدلة لمدة 45 دقيقة حتى ينضج الدجاج، ثم نخرجه من القدر ونتركه جانباً حتى يبرد قليلاً، ونقطعه إلى قطع صغيرة، لنضيف إليه بعدها البقدونس والبيض، ونخلط المزيج مع بعضه بعضاً ونتركه جانباً، ثم نفتح أوراق الديول ونضع 6 منها في صينية مدهونة بالقليل من الزبدة، ثم نضيف الخليط فوقها مع البصل والبقدونس، لنغطيها بست أوراق أيضاً، ثم ندهنها بالزبدة المتبقية، ونضعها في الفرن بدرجة حرارة (180 درجة مئوية) حتى تحمر، . وتزين حسب الرغبة

شوربة الحريرة

المقادير:
250 غرام حمص/250 غرام لحم خروف/بصلتان كبيرتان مفرومتان فرماً ناعماً/3 حبات طماطم معصورة أو مفرومة ناعمة/نصف ملعقة صغيرة زعفران/ملعقة صغيرة فلفل أسود/2 ملعقة زبدة/ 2 ملعقة كبيرة ملح/ 6 أكواب ماء/علبة طماطم/ 6 ملاعق كبيرة طحين/3 ملاعق كبيرة أرز/2 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء/2 ملعقة كبيرة بقدونس/ملعقة كرافس

طريقة التحضير:
ينقع الحمص في الماء لمدة ساعتين، يمكن نزع القشور أو تركه على حالته، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة، ويوضع الحمص وقطع اللحم والبصل والطماطم وفوقها الملح والفلفل الأسود والزعفران والزبدة مع لتر ونصف من الماء في القدر لتطهى مع بعضها لمدة 40 دقيقة، وفي نصف لتر من الماء نقوم بخلط الطحين وعلبة الطماطم لنضيفها إلى القدر مع التحريك، بعدها نضيف الأرز والقزبر المفروم والمعدنوس المفروم والكرافس المفروم ويستمر الطهي مع التحريك . لمدة 5 دقائق وتقدم ساخنة

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©