

## آري ستيوارت: «البوتين» أشهر وجبات كندا



### حوار: مها عادل

كندا بلد شاسع المساحة متعدد الثقافات والأعراق، ولذلك من الصعب أن تفتقد مذاقاً أو نكهة أكلة من أي بلد في العالم وأنت في كندا، يمكنك دائماً أن تجد طعاماً هندياً أو عربياً أو فرنسياً أو إيطالياً أو صينياً أو فيتنامياً أو من أي مطبخ وثقافة في العالم في شوارع تورنتو ومونتريال وفانكوفر، نتيجة كثرة المهاجرين القادمين إلى كندا من جميع أنحاء العالم.

ولكن هذا لا يعني أن المطبخ الكندي غير موجود، فالجذور الأصلية للمطبخ الكندي أتت من أربعة روافد أساسية، هي المطبخ الإنجليزي والاسكتلندي والفرنسي ومطبخ السكان الأصليين التقليدي، وفي الواقع يعتمد المطبخ الكندي في الكثير من الأقاليم خارج المدن الكبرى على لحم الطرائد البرية أو الأبقار وسمك السالمون، ولا يستخدم الكثير من التوابل وإنما يتم استخدام الأعشاب وبعض المنتجات النباتية البرية في تنبيل الطعام، ويتم استخدام البطاطس والجزر والجذور الدرنية بكثرة في صنع «يخنات» لذيذة، ويمكن أيضاً إضافة التوت البري إليها، كما أن شراب القيقب المركز يستخدم في الحلويات كبديل للسكر أو عسل النحل.

وتُحدثنا الكندية آري ستيوارت عن أهم ملامح الأكلات وتقول: رغم انتشار أنواع الطعام والأكلات القادمة من الخارج، فإن هذا لا يمنع أن تأثيرات المطبخ الكندي تضع بصمتها على كثير من الأكلات القادمة من قارات العالم المختلفة، فتمنحها طابعاً خاصاً، وعلى سبيل المثال فإن أشهر وجبة شعبية يمكن أن تجدها في أي مكان في كندا يطلق عليها «البوتين»، وأصلها من مدينة كيبيك، وتتكون من بطاطس مقلية سميكة يوضع عليها صلصلة اللحم البنية أو الجريفي الكثيف وطبقة من الجبن الذائب، وتشبه هذه الوجبة البطاطس الهولندية التي يأكلها السياح في شوارع أمستردام، ولكن مع إضافة صلصة اللحم الكثيفة، وفي إقليم نوفاسكوتشا الذي يشتهر بالصيد والأكلات بفواكه البحر يضعون لحم اللوبستر في البوتين لتصبح وجبة لذیذة مشبعة تمنح قدراً هائلاً من الطاقة والدفع والسعرات الحرارية التي يحتاجها السكان في شتاء كندا البارد.

وتختار ستيوارت أن تشاركنا طريقة عمل طبق «البوتين» الكندي الشهير والذي يعتبر من الوجبات السريعة الكندية، وتقول: المقادير: كيلو من البطاطس، جبنة موتزاريلا، جبن فلامنك مكعبات، بودة الديمي جلاس، ملح وفلفل وخل وبابريكا وكمون وبصل، شوربة لحم مركزة، وزيت للقلي.

طريقة الطهي: تقطع البطاطس إلى قطع طولية سميكة ويتم قليها في الزيت، وتوضع البطاطس المحمرة في صينية مناسبة ويوضع فوقها جبن الموتزاريلا المبشورة ومكعبات جبن الفلمنك، وتوضع الصينية في الفرن الساخن لمدة 5 دقائق حتى يذوب الجبن، وفي هذه الأثناء يتم عمل صلصة الجريفي في إناء على النار، حيث توضع ملعقتان من الزيت وتحمر مكعبات البصل والكمون والكرم والبابريكا مع التقليب المستمر، ثم توضع شوربة اللحم على الخليط وتغلى وتترك على النار لمدة نصف ساعة، ثم تضاف إليها بودة الديمي جلاس مع التقليب حتى تذوب البودة تماماً، ويضاف ملعقة صغيرة من الخل وملعقة من الدقيق لتزيد من كثافة الجريفي مع التقليب، وعندما يصبح القوام كثيفاً. بدرجة مرضية يتم صب الخليط على الصينية لتختلط بالجبن الذائب، ويتم تقديمها مع سلطة خضراء