

انطلاق مهرجان «الحساء الوردى» الليتواني



لا يخفي الطالب الفرنسي في ليتوانيا فيكتور دولاكرا شغفه بطبق محلي شهير هو عبارة عن حساء بارد من الخيار والشمندر يحمل اسم سالتيبارشييه، ويُعرف أيضاً بـ«الحساء الوردى»، افتُتح مهرجان مخصص له السبت في العاصمة الليتوانية فيلنيوس.

وللمشاركة في هذا المهرجان، تنكّر الطالب بزّي وعاء من هذا الحساء مصنوع من الورق المقوى، واعتمر قبعة من الورق المقوى أيضاً، مطلية يدوياً بألوان العلم الليتواني الأصفر والأخضر والأحمر.

«وقال لوكالة فرانس برس «أُغرمت بسالتيبارشييه وأشعر بأن عليّ ارتداء هذا الزي تكريماً له

و«الحساء الوردى» الذي يُعدّ من التراث المطبخي في ليتوانيا، هو حساء بارد مصنوع من الكفير ويحوي الخيار المفروم وقطع الشمندر والبصل الأخضر مع الكثير من الشبت

ويُقدّم هذا الطبق مع كريمه طازجة، ومرفقاً ببيضه وبطاطا، مسلوقة أو مقلية، وهو أحد المأكولات الصيفية الأكثر

شعبية في كل أنحاء ليتوانيا

وشرح ريكارداس أندريوسكاس الذي كان حاضراً أيضاً في المهرجان أن «بعض الحانات تعدّه بطريقة مميزة، كأحد «مطاعم السوشي الذي يضيف إليه الواسابي». وأضاف «نحن (الليتوانيين) نعدّه عموماً بطريقة أكثر تقليدية

وفي موقع المهرجان، جُهّزت مكونات ما يُفترض أن يصبح أكبر وعاء «حساء وردي» في العالم

وباتت وكالة «غو فيلنيوس» التي تتولى الترويج السياحي للعاصمة الليتوانية وتنظم مهرجان «بينك سوب فيست» تستخدم «الحساء الوردي» لتعزيز السياحة المطبخية في هذه الدولة الواقعة على بحر البلطيق

وقالت مديرة «غو فيلنيوس» إنغا رومانوفسكينيه لوكالة فرانس برس إن القطاع المطبخي في المدينة «شهد ازدهاراً كبيراً في السنوات الأخيرة

وأضافت أن «الوصفات التاريخية العائدة إلى تراث العاصمة المتعدد الثقافات الممتد ل 700 سنة، باتت مدرجة على «قوائم المطاعم في كل أنحاء المدينة

ويؤكد الليتوانيون أن هذا الطبق نشأ في دوقية ليتوانيا الكبرى التي كانت قائمة حتى عام 1795 وكانت تضم أجزاءً من أراضي بيلاروس وروسيا وأوكرانيا الحالية

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024