

## خبز البيدا» أساسي على المائدة التركية»



الشارقة: راندا جرجس

على الرغم من استهلاك الخبز والمعجنات طوال العام، إلا أنها من أهم العناصر الغذائية التي يزداد الطلب عليها في الشهر الكريم، ولا غنى عنها على المائدة، وأصبح بعضها في أكثر من دولة يرتبط بالطقوس الرمضانية.

تُعرف «البيدا» بأنها كلمة فارسية تعني «الفطير»، وهو نوع من الخبز المستدير بأحجام مختلفة يُحضر خلال شهر رمضان المبارك في المطبخ التركي من الدقيق، الحليب، الخميرة، زيت الزيتون، اللبن والزبادي، والملح، يمسح وجه الأُرغفة بخليط من صفار البيض، السمسم، حبة البركة، ويُعد من أشهر التقاليد التي يحرص عليها الأتراك في رمضان.

يتناول الأتراك نوعاً من الخبز يُشبه المعجنات يطلق عليه «البيدا» وتكاد لا تخلو منه أي مائدة في البلاد خلال شهر الصيام، ويعود تاريخ استخدامه بين عامي 1600 و1700 خلال زمن «السلطنة العثمانية» وفقاً لباحثين أتراك.

يعود تاريخ استخدامه هناك إلى العام 1400 ميلادي، وتبين بحسب الأصول التاريخية، أنه كان متداولاً في مصر قبل

تركيا، وتسلسل تدريجياً إلى المطبخ العثماني، ثم صار صنعه مقترناً بشهر رمضان، وتحول إلى تقليد سنوي مرتبط بهذا الشهر لدى الأتراك.

يتميز خبز «البيدا» برائحته الفريدة التي تجذب الناس لشرائه كونه يحاكي الخبز المصنوع في الأفران القديمة، ويتوافر بعدة أحجام توضع على مائدة إفطار وسحور الأسر التركية، وتحول هذا الخبر إلى رمز للتضامن والترابط الاجتماعي بين الأتراك، إذ يتقاسمه الناس على موائدهم، كما يوزعه الجيران على بعضهم بعضاً، طوال شهر الصيام، وتجدر الإشارة إلى أن البلديات التركية قد عملت على إيصال هذا النوع من الخبز إلى الأتراك مع حالة الإغلاق التي رافقت تفشي فيروس كورونا بين أواخر عام 2019 وأواخر عام 2021.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.