

«الثريد».. وجبة من ميراث العرب»



«الشارقة:» الخليج

الشيف حلوة سعيد المتخصصة في الأطباق الإماراتية، والتي تقوم بتدريب السيدات والرجال على طهي مختلف أطباق وطنها، تصحبنا في جولة مع طبق «الثريد» الشهير وتفاجئنا بقصص وحكايات عن تاريخه الذي يعود إلى فترة العرب ما قبل الإسلام.

تقول الشيف الإماراتية: الثريد طعام من خبز مفتوت ولحم ومرق، وهو مشهور في مختلف بلدان العالم، وعلى سبيل المثال في مصر يلقب «بالفتة»، وفي منطقة الخليج العربي «بالثريد أو التشريب» أو «الصالونة» وفي تونس وغرب ليبيا يطلق على الوجبة اسم «فتات»، وفي شرق ليبيا يطلق عليها اسم «مثرودة» وتعرف في المغرب تحت مسمى «الرفيسة» أو «ثريد وشخشوخة» حسب المناطق والمكونات، وفي الجزائر باسم «الشخشوخة»، وتعتمد بصورة أساسية على تقطيع «ثرد» الخضروات أو الخبز أو كليهما إلى قطع صغيرة الحجم في صحن عميق وغمسها بمرقة «اللحم».

ويستخدم عادة خبز الرقاق «خبز الصاج» أو خبز التنور في هذه الأكلة. أما في دير الزور في شرق سوريا، فتعرف باسم «»ثرود أو ثريد

وتستطرد حلوة حديثها عن «الثريد» في الإمارات: نطلق عليه أيضاً «التشريب» وهو عبارة عن تقطيع الخبز قطعاً متوسطة ونشربها بالمفرق، وهي أكلة قديمة وأحبها الرسول عليه الصلاة والسلام؛ لأنها مفيدة ولذيذة، والثريد انتقل عبر الزمن وأصبح وصفة عند دول كثيرة تقدم خاصة في رمضان على الفطور والسحور، حيث يستخدم فيها أرق أنواع الخبز لكي يصبح ليناً وهشاً وخفيفاً على المعدة، لأن مكون الوجبة الأهم من السوائل وكان أجدادنا يفضلون عملها باللحم، إلا أن البعض يستخدم الدجاج بدلاً من اللحم في العصر الحالي.

وتختتم الشيف الإماراتية حديثها عن الثريد قائلة: نستطيع القول إنه يعتبر من أشهر وأهم الأكلات الشعبية الشهية والشهيرة والقديمة في الإمارات، ويجهز من مكونات بسيطة، الشق الأساسي فيها «خبز الرقاق» ومرق اللحم غالباً أو الدجاج، ويصنع خبز الرقاق بطريقة مميزة ويتأثر مذاقه بجودة الخبز الذي يصنع عادة في الفترة الصباحية، ويمكن عمل كميات كبيرة منه، حيث تبقى صالحة لأسابيع، ويوضع الخبز في وعاء ويصب فوقه مرق اللحم المطبوخ مع الخضار ليعطي نكهة رائعة ومميزة، ويمكن إعداده مع الخبز العادي بالطعم المميز المختلف

وفي الشهر الفضيل يتناوله الكثيرون في وجبة السحور؛ لأنه من الأطباق المشبعة