

حديث مع طباطخ ايطالي

معظم احاديثي مع الايطاليين الذين تعرفت عليهم كانت عبر قنوات العمل الرسمي في مشاريع المياه و الغاز و النفط و مواد معالجة المياه و التجارة . و خلال ذلك التواصل ، اتحت لي الفرصة اكثر من مرة لتناول وجبات غداء عمل مع الايطاليين . و كان موضوع الطعام هو ثان موضوع يتم طرحه بعد الانتهاء من نقاش موضوع العمل . كنا نتحدث عن انواع الطعام و مذاقات الشعوب و سمات الطهاة الناجحين و الاكل الحلال و موضوع كيفية اعداد الاطباق اللذيذة و اساليب تقديمها الجذاب . الأكل الايطالي بالمجمل بالنسبة لي منحصر في القمح و الطماطم و زيت الزيتون . فالبيتزا و الباستا و المكرونة بكل اصنافها تعتمد على القمح و شكل من اشكال الطماطم او صلصة الطماطم مع رشاش من زيت الزيتون . و كان بعض الايطاليون يقول على سبيل الفكاهة : " لا تثق في الطاهي النحيف " ! ، و التفسير لذلك حسب افادتهم اكل الطاهي النحيف لم ينفع بدنه ، فكيف سينفعك !!

لم اتعهد اعداد طبق مميز بيدي في حياتي لان معظم ايام حياتي خلال سنين العمل منصبه على استهلاك الوقت لانجاز اعمال تتعلق بالوظيفة و تأمين لقمة العيش الكريمة للأسرة . و لم يكن هناك متسع من الوقت للاستمتاع باطباق وجبات غذائية من صنع يدي . كان يحفزني في أكل اي طبق اسلوب تحضيره و تقديمه و الديكورات المتعلقة به . و هنا اود ان اضمن في هذه المقالة رسالة شكر لكل من أمي و لزوجتي (و تشمل ايضا كل الامهات و الزوجات) ، لجميل اطباق و موائد اعدوها .

في معظم تجمعات العوائل الصغيرة و الكبيرة تكون فقرة اعداد الطعام من ولائم و اطباق حلى هي أحد أهم ان لم تكن أهم الفقرات الرئيسية في استنزاف الوقت للطبخات . و الحقيقة ان تنوع الاطباق كما يحدث في شهر رمضان المبارك و اعداد اطباق الولايم بجانب اطباق الحلى المتعددة تجهد الامهات و الاخوات و الزوجات و البنات . و المحصلة بالنسبة لجزء من المشاركين في التجمع الاسري ، انه تم قتل روح التجمع بسبب الانغماس في الطبخ و الطهي و التحضير و التنظيف و التكلفة الزائدة .

عند اول تجاربي للطبخ في احد دول الغربه بيدي وجدت معضلة البدائل بين المكونات الداخلة في الطبخة المُرَاد تحضيرها من جهة و فنون ابتكار طرق بديلة للتحضير السريع كمعضلة اخرى . و وجدت في مرحلة زمنية معينة من عمري بان بعض اطباق و موائد المطبخ الايطالي السهل في عناصر مكونات اطباقه هو الاقرب الى قلبي عند انعقاد تجمع صغير اسري او اصدقاء . على مستوى الاسرة ، نشعر جميعا بوجود

الام و الزوجة و الاخت و بناتنا من حولنا طوال فترة الجلسة العائلية حتى مع اعدادهن للمائدة لان الطبخة ايطالية سهلة و سريعة التحضير . اما التجمعات العائلية حيث تُقدم موائد اللحم فلم اجد حل سوى طلب الطعام من احد المطابخ أو المطاعم . فحينئذ تكون نكهة الطعام ناقصة لاننا قايسنا الطعام المُعد بايدي زوجاتنا بطعام مُعد بايدي خارج المنزل . و قد نسترد يوما ما تذوق الطعام بايدينا ان تبيننا بعض اطباق الطعام الايطالي سهل التحضير أو قام الشباب و الرجال باعداد الوليمة بايديهم بدل النساء .