

الخليج

منوعات, محطات

15 يوليو 2023 15:51 مساءً

طهاة بانكوك يصنعون نقلة نوعية للمطبخ التايلاندي





يبرز في بانكوك جيل جديد من الطهاة الشباب والطموحين الذين يحصدون الجوائز ويجذبون الزبائن الميسورين من مختلف الجنسيات من خلال إحداث ثورة في فن المطبخ التايلاندي

تقول بيشايا سونتورنيا ناكيج (33 عاماً) المعروفة باسم «الشفيف بام»، والتي حصلت العام الماضي، على أول نجمة «ميشلان»، في حديث لوكالة «فرانس برس»: «إنه العصر الذهبي للمطبخ التايلاندي الراقى

فبانكوك الشهيرة بما توفره من طعام الشارع، تشهد بتأثير من الطهاة الذين درسوا أو تدربوا خارج تايلاند توجهاً نحو مطبخ أكثر رقياً وأعلى مستوى، مع أن هذا الأمر قد يقضي على ميزة الأسعار المتدنية التي تجذب ملايين السياح كل سنة.

ويلاحظ المدون الأمريكي في بانكوك مارك وينز الذي يبلغ عدد متابعيه على «يوتيوب» 10 ملايين، أن «في بانكوك «أفضل ما في كل شيء، سواء أكان المرء يرغب في وجبة بدولار أو 200 دولار

وتضم بانكوك نحو 30 مطعمًا حاصلة على نجوم، أي ضعف ما كان عليه عدد هذه المطاعم عام 2017 الذي صدر فيه للمرة دليل «ميشلان» عن تايلاند

حصل مطعم تايلاندي في بانكوك هو «لو دو» للمرة الأولى على لقب أفضل مطعم في آسيا ضمن تصنيف «50 بست» البريطاني لهذه السنة

وإذا كان هذا المطعم يحرص على تطبيق بعض معايير المطبخ الراقى، ومنها مثلاً أن يكون المطبخ ظاهراً ومفتوحاً على صالة المطعم الرئيسية، فإنه يقدم أطباقاً عائلية تقليدية بصيغة مطوّرة، تعكس غنى مطبخ المملكة الآسيوية

ويوضح الشيف في «لو دو» تيتيد تاساناجون المعروف بـ«الشفيف تون» أن «في المطبخ التايلاندي تخصصات

إقليمية شديدة الاختلاف، وهو عبارة عن مزيج متناغم من المرارة والحموضة والملوحة والحلاوة والتوابل، وفي هذا «المزيج تكمن فرادته».

هذا الطاهي البالغ 38 عاماً والذي يدير ثمانية مطاعم، نشط جداً على «إنستغرام» ويُعد متابعوه بعشرات الآلاف، وهو «أيضاً عضو لجنة التحكيم في برنامج «توب شيف تايلاند».

أما «الشيف بام»، وهي الأخرى نجمة تلفزيونية، فافتتحت مطعمها الفاخر عام 2021 بين كشكين للأحذية الرخيصة في أحد أزقة الحي الصيني.

ومن الصيدلية القديمة المتهالكة التي كانت تملكها أسرتها هناك منذ أكثر من قرن، وتم تجديدها أثناء الجائحة، لم تُبقِ «الشيف بام» سوى على اسم «بوتونغ» الذي أطلقته على مطعمها.

وفي «بوتونغ»، تنتظر أطباق البط والمحار والسلطعون وسواها من الأطايب المطعمّة بالتوابل الشهية الزبائن الذين يقتصر عددهم على 35 كل ليلة، ويتوزعون على كل غرف المطعم، بما فيها المطبخ.

لكنّ «الطهاة باتوا اليوم في الخطوط الأمامية»، على قولها، ولديهم هامش تصرّف أكبر من الأجيال السابقة التي كانت غالباً محصورة في بعض الأطباق التقليدية.

ولهذا الطموح إلى التطوير أهمية اقتصادية فائقة لتايلاند الساعية إلى أفكار لإحياء حركتها السياحية بعدما أثرت الجائحة سلباً على هذا القطاع الذي يقدر حجمه بثلاثين مليار يورو.