

كتاب جديد يكشف أسرار منشأ الأطباق الشهيرة





إعداد: محمد عز الدين

كشفت كتاب جديد يسمى «لا كوتشينا إيطاليانو نون إيسيسيستي، وترجمتها» عدم وجود المطبخ الإيطالي، لمؤلفه ألبرتو غراندي، أستاذ تاريخ الأعمال، والتاريخ الأوروبي في جامعة بارما الإيطالية، أن بلدان منشأ العديد من الأطباق الشهيرة ليست كما كنا نعتقد، فالبيتزا التي نعرفها اليوم، أمريكية الأصل وليست إيطالية، والكرواسان، نمساوي وليس فرنسياً

وقال غراندي: «نحن نخلط بين الهوية والجذور، فالطماطم هي أحد الأمثلة على ذلك، لأنها لم تكن شائعة في البداية في أوروبا، لأنها تشبه ابن عمها القاتل البانجان، ولأنها كانت رمزاً للأخبار المزيفة

وأضاف: «اكتشف الإيطاليون صلصة الطماطم في الأمريكتين، عندما هاجروا إليها في القرن الـ19، وأن البيتزا الحالية اكتسبت لونها الأحمر في أمريكا، وكانت قبل ذلك مجرد فوكاتشيا عادية «خبز إيطالي يخبز في الفرن وقد يغطى بالأعشاب أو غيرها من المكونات، مزيناً بقطع الطماطم

وتابع: «بحلول الحرب العالمية الثانية، كانت مطاعم البيتزا في أمريكا أكثر من إيطاليا، ومع ذلك، فإن قصة الأطعمة التي يتم تبنيها بشكل خاطئ من قبل الدول التي لم تكن في الأصل تقتصر على إيطاليا فقط

وأردف: «فيما قد يكون بمثابة صدمة للعديد من محبي المعجنات، فإن الكرواسان ليس فرنسياً، إذ يعود أصله إلى العاصمة النمساوية فيينا، حيث يقول البعض إنها قدمت إلى الدوق ليوبولد عام 1227 كهدية لعيد الميلاد، وأن الباريسيين قاموا بتكييف الوصفة بعد إغلاق أول مخبز في فيينا عام 1838

وأوضح: «ربما تكون القصة الأكثر شهرة عن أصل الكرواسون، هي أن الملكة ماري أنطوانيت، التي ولدت في فيينا، «أفتقدت المعجنات النمساوية ورغبت في تناولها لدرجة أنها طلبت من الخبازين الفرنسيين صنعها لها

الملكة ماري أنطوانيت، ملكة فرنسا وزوجة الملك لويس السادس عشر، والدة الأمير الصغير لويس السابع عشر،
والأميرة ماريا تيريزا

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024