

لا تثق في طاهٍ إيطاليٍ نحيلٍ

تأليف: ماسيمو بوتورا

ترجمة: نجلاء التوم ومجدي النعيم

فیدون Phaidon

(صور)

ماسمیو بوتورا

اوستریا فرانسیسکانا

التصویر الفتوغرافی: کارلو بینفوتو وستیفانو غرازیانی

(صور)

"تورنو سبيتو"، أو سأعود فوراً	8
من على بُعد عشرة كيلومترات	10
تقليدُ قيدُ التطور	16
أبطالُ الطبقةِ العاملةِ	78
الصورةُ والتشابهُ	144
تعالَ إلى إيطاليا، برفقتي	206
سيرةٌ ذاتيةٌ ووصفاتُ طعامٍ	266
مِسرْدُ المصطلحات	298
فَهْرَس	299

تورنو سبيتو، أو ساعود فوراً

مورزيو كاتيلان: أي نوع من الكتب هو؟ أهو كتابٌ صالحٌ للأكل؟

ماسيمو بوتورا: يا لها من فكرة عظيمة!

م ك: المعضلة هي أن الصور الفتوغرافية لها طعمٌ محارم الورق.

م ب: ماذا عن أسطوانة صالحة للأكل بالداخل؟ ربما يكون لها مظهر شريحة مارتديلا، لكن لها طعم سلطة الطماطم.

م ك: ماذا عن اسطوانة لك أنت، تحكي لنا فيها حكاية حول لسان بقرة مفقود؟

م ك: ماذا عن كتاب يسخن؟

م ب: هل يحتاج إلى قابس كهربائي؟

م ك: لا، إنه مثل أكياس تدفئة الأيدي، عليك أن تنخسها لتعمل.

م ب: هل يمكنك الطهي عليه؟

م ك: هل هو كتاب للطهو؟ عندها يمكنك أن تطهو عليه، ما هو عنوان الكتاب؟

م ب: "لا تثق في طاهٍ إيطاليٍ نحيلٍ". لقد كتبت هذا العنوان منذُ أمدٍ بعيدٍ.

م ك: لستَ نحيلًا إلى ذلك الحد!

م ب: بلغني أنه تَعَيَّن أن تكونَ في "بولونيا"¹ قبل أيام، وبعثت مندوباً كيفما اتفق ليستلم عنك جائزة. في الصيف الماضي أوفدتُ شقيقي إلى "جينت"² مستضافاً في برنامج طبخ، هل تقلدني؟

م ك: ما هي مهنة شقيقك؟

م ب: بيع السيارات.

م ك: قبل خمسة وعشرين عاماً، في بولونيا، أثناء معرض فردي لأعمالي، وضعتُ على المدخل لافتةً مكتوب عليها "تورنو سبيتو"؛ أو "سأعود فوراً"، وأغلقتُ المعرض، ولم أعد أبداً؛ مَنْ يُقْلَد مَنْ؟

م ب: بيكاسو قال شيئاً يشبه "تقليدك لنفسك عقم، تقليدك للغير ضرورة"

م ك: هل يمكن أن نبدأ من البداية؟

م ب: ماذا عن وضع الحمام على الغلاف؟

م ك: أية حمام؟ هل تعني حمام فينيسيا؟ السائح؟ إنه يأكل كلَّ ما يجده، هل لوصفاتك أسماء؟

م ب: "الوقت يمرق مثل الريح، الفاكهة تمرق مثل الموز"

م ك: هذا اسم أطول من اللزوم.

م ب: ماذا عن "تورتليني³ تسير على المرق"

م ك: لَكُمْ أرغب في رؤية شيء كهذا!

م ب: المرق ينشق إلى نصفين، مثل البحر الأحمر، وتسير التورتليني إلى السلامة.

م ك: هل يجب أن تأكل شعب الله المختار؟

¹ مدينة في إيطاليا (المترجمة)

² مدينة في بلجيكا (المترجمة)

³ نوع من الباستا الإيطالية المحشوة باللحم أو الجبن.

م ب: أهالي مودينا متدينون في ما يختص بالتورتليني. "البولليتو"⁴ غير المسلوقة هي أهم الوصفات بالكتاب. إنها تأخذ التقاليد إلى مستوى آخر.

م ك: تبدو شهية، لكنني نباتي.

م ب: إنها تُطهى بال Sous- vilde⁵، تتراصف قطع اللحم في صفوف، مشهدها مثل خط الأفق في نيويورك.

م ك: أنا متوجه إلى نيويورك الأسبوع المقبل.

م ب: دلفت إلى مصعد في نيويورك مع آندي ورهل Andy Warhol، قال: "لقد رأيت للتو دي كوننج de Kooning يعبر "الثيرد أفينو"، كان يغطس ويقب من لجاج السيارات، هذا الرجل يفهم حقاً ما تعنيه التجريدية!"

م ك: ورهل.. دليل على أنه بإمكانك أن تكون ثورياً دون أن تكون محارباً.

م ب: "تمويه" هي وصفة قوامها دم الأرنب البري وبيكاسو وجيرترود شتاين.

م ك: هذا ما كنت أبحث عنه.... (مورزيو يفرج ماسيمو على صورة في هاتفه الجوال) هل أعجبك البيض الأومليت المسمر على الطاولة؟

م ب: هذا ليس أومليت، إنه "بيض عيون"، كيف يتسنى لك ذلك حقاً؟

م ك: ماذا عن لحم الخنزير المقدد؟

م ب: يبدو غير مستوٍ، ماذا تظنهم سيقولون لو قدمنا للناس سردينياً محترقاً؟

م ك: سيجأرون بالشكوى، الناس مولعون بالشكوى من المطاعم.

م ب: الأسبوع الماضي، كانت هناك طاولة تجلس عليها سيدتان أنيقتان في منتصف العمر. لقد حجزتا طاولة مسبقاً تحت اسم "المحظوظين". طلبت السيدتان طبقاً فاتحاً للشهية، و وجبة

⁴ يخني اللحم، عادةً ما تسلق قطع اللحم ويستخدم مرقها في صناعة الحساء.

⁵ تكييف في الطهو يستغني عن الطرق المعتادة التي تعرض الطعام إلى درجات حرارة مرتفعة، يوضع الطعام في أكياس بلاستيكية خاصة مفرغة من الهواء، ثم تُغمر والطعام داخلها في حمام ماء دافئ لساعات طويلة ربما تمتد لأيام. الطعام المطبوخ بهذه الطريقة يحتفظ بالمواد الغذائية والفيتامينات بشكل أفضل، كما تكون كل الأجزاء مطهولة بالدرجة نفسها من النضج.

مكرونة، وزجاجة نبيذ. بعد تناول المكرونة توجهتا إلى الخارج للتدخين، ولم تعد أيّ منهما أبداً.

م ك: جيد، هذا جيد (مصفقاً بيديه)

م ب: لم أستطع منع نفسي من الضحك أنا أيضاً. رأيت؟ "المحظوظون"

م ك: ما العلاقة؟ ماذا يجمع بيكاسو بدم الأرنب البري؟

م ب: كُلُّ شيء.

"مِنْ عَلَى بُعْدِ عَشْرَةِ كِيلُومِتْرَاتِ"

ترجمة: نجلاء عثمان

قبل سبعة عشر عاماً روى لي إميلو مازولي، تاجر الأعمال الفنية من مودينيا، حكايةً غيّرت من طريقة نظري للمطبخ الإيطالي. الحكاية كما يلي:

طلب جامع لوحات فنية بارز، من الرسام جينو دو مينيسوز أن يرسم له بورتريهاً شخصياً. بعد أشهر من الإغواء وافق دو مينيسوز على أداء المهمة. وبينما جلس جامع اللوحات على مقعده ليُرسَم، انهمك دو مينيسوز في مزاوله شؤونه، ما

بين قراءة صحيفة وإجراء محادثة هاتفية. بعد مرور بعض الوقت تناهب القلقُ جامعَ اللوحات. عندها التقط دو مينيسوز فرشاةً، ورسم علامةً في منتصف لوح الكانفاس المشدود: "البورتريه جاهز" قال الفنان. نقل جامع التحف نظره بين اللوحة وبين دو مينيسوز ، عندها قال الأخير " هذه صورتك مِن على بُعد عشرة كيلومترات".

هذه هي بذرة حكاية أوستيرا فرانسيسكانا. بعد قصة مازولي لم تعد الأشياء هي الأشياء، لا التورتليني، ولا الكوتشينو، ولا الساردين، بدت على النحو الذي كانت عليه سابقاً. لقد فُتح صندوق الباندورا⁶ ولم يعد بالإمكان إغلاقه، ومنذ تلك اللحظة بدأ المطبخ حواراً مع الفن المعاصر لم يتوقف حتى اللحظة. لقد تشاركتُ الأفكار مع الفنانين، غذيتهم وغدوني. بعدها، غيّرتُ أعمالُ الفنان الإيطالي مورزيو كاتيلان منظوري مرةً أخرى. لقد حطّم كاتيلان، في بينالي فينسيا لعام 1997 كلَّ القواعد؛ ومن أعلى العوارض الخشبية لجناح المعرض الإيطالي أشرف المئات من الحمام المحنّط بنظره على الأعمال الفنية لأحد الأجيال السابقة و تبرّز عليها. لم يسعني إلا أن أشعر أنه حان الوقت لأطلق حمام تمردي الخاص و أشرع في القطيعة مع التقاليد مفسحاً المجال أمام مطبخ إيطالي جديد.

⁶ في الميثولوجيا الإغريقية، صندوق باندورا هو صندوق حُمل بواسطة باندورا يتضمن كل شرور البشرية من جشع، وغرور، وافتراء، وكذب وحسد، ووهن، و وقاحة ورجاء. عند سرقة بروميثيوس النار، أمر زيوس ابنه هيفيستوس بخلق المرأة باندورا كجزء من العقوبة على البشرية. أعطيت باندورا الكثير من الهدايا من أفروديت و هيرميس و الكارايتات و هوري. حذر بروميثيوس شقيقه إبيميثوز من أخذ أي هدية من زيوس خوفاً من أعمال انتقامية، غير أن إبيميثوز لم يصغ وتزوج باندورا التي كانت تمتلك صندوق أعطاه زيوس إياها، وأمرها ألا تفتحه، غير أنَّ باندورا فتحت الصندوق وخرجت كل شرور البشر منه، أسرعت باندورا لإغلاق الصندوق، ولم يبقَ فيه إلا قيمة واحدة لم تخرج هي الأمل. (ويكيبيديا)

في عام 1995 افتتحت أوستيرا فرانسيسكانا في قلب مدينة مودينا، وذلك بعد ثمان سنوات قضيتها طاهياً ومالكاً لمطعمي الأول تراتوريا ديل كمبازو، الواقع في إحدى الضواحي المحيطة بالمدينة. كان مطبخ تراتوريا ديل كمبازو مبهجاً لكنه يفتقر إلى التقنية. فقد كانت النكهات مسجونة في مكونات طعام إميلية⁷ ووصفات تتوارثها الأجيال. لكنّ دافعاً حثيثاً لتعلم أسرار الطهو قاد خطواتي إلى فنون المطابخ خارج إيطاليا. تعلمت أنّ المطبخ هو مكانٌ للاستعدادات والتذكُّر، لكنه مكانٌ للمحو أيضاً. تعلّم كلّ شيء، انس كلّ شيء. فكلما توغلّنت في تمعّن البورتريه الذي رسمه دو مينيسوز كلما أدركتُ أنه المجاز المثالي لتعريف ما نحاول فعله والدفاع عنه: رؤية التقاليد من بعيد، من مسافة كافية.

إيطاليا بلدٌ تتشكّل فيه الهويّات المطبخية في عمر باكر جداً. بالنسبة لي، كان التقهقر للوراء شيئاً ضرورياً للغاية، كي أخطو أيّة خطوة إلى الأمام. إنّ ميلي إلى عدم التوقير، والسخرية من الذات، والتهكّم أعانتي على خلق المسافة النقدية اللازمة للنظر إلى الأمور من وجهة نظر مختلفة. خلال صيف عام 2001، أثناء زيارتي لأصدقاء في لوس انجيلوس، رأيت في مطبخهم صحيفة معدنية مؤطرة مكتوب عليها: لا تثق

⁷ نسبة إلى إقليم إميليا

في طاهٍ إيطاليٍ نحيلٍ"، ودار في ذهني التساؤل: "هل أبداً سأمنح الثقة لنقل المطبخ الإيطالي إلى القرن الواحد وعشرين؟"

ليس على الأرجح، لكن ضعوا ثقتكم فيّ.

ما بين أيديكم هو كتابٌ طهوٍ إيطالي، رغم أنه يبدو خلاف ذلك، نتأمل من خلاله المطبخ الإيطالي من وجهة نظر نقدية، وليست نوستالجية. لقد وثّق المصور الفتوغرافي ستيفانو غرازياني الضجيج، ليس فقط في المطبخ، بل الذي يدور في رأسي أيضاً. و تصيدت صورُهُ الفوتوغرافية اللحظات الصغيرة التي تستهلك ساعات اليوم المنقضي في التنظيف، والتقطيع، والصب، والتسخين، وتقديم الطعام لضيوفنا. إنها تشمل عالمي الداخلي كذلك: كلنا نضع كنوزنا في مكانٍ ما. بمرور السنوات، اختبأت نقاطي المرجعية في إلجوم صور، في كتاب استقي منه الإلهام. بعض صفحاته مصورة هنا؛ إنني أضيف المزيد من الصحف الجديدة باستمرار، وأمزق القديمة؛ ولذلك فالكتاب في حالة تحول مستمرة. هذه الصور تدور حول ما يجري خارج المطبخ، ما يدور في ذهني وفي عالمي الخاص.

في لفظة معاكسة، عزل الفنان كارلو بينفوتو الصوت وجمّد الحركة في صوره الفتوغرافية ليخلق حالة التجربة خارج المطبخ: المنظر كما يُرى من المائدة، صور الوصفات التي

التقطها، مستخدماً كاميرا هاسلبلاذ Hasselblad، مغطاة بملي ثانية⁸ من الصمت الذي يغشى كل طبق في اللحظة التي تسبق تناوله ومن ثم اختفاؤه إلى الأبد. تُروى قصص الوصفات للمساعدة على توضيح السياقات التي تأتلف فيها الأطباق التقليدية الكلاسيكية التي نعرفها ونعلق بها. وهي قصص تستكشف المكونات التي تمثل عماد إيطاليا، علاوةً على استكشاف دور الفنون في المطبخ. وتمثل الوصفات نداءً واستجابةً في الوقت ذاته للأفكار المكررة، وليس للحظات بعينها في جدول زمني. لذلك فهي ليست متسلسلة زمانياً، لكنها بالمقابل مؤلفة في فصول تصف عملية التطور في أفكارنا منذ البدايات البكرة، مروراً باللعب بالتقاليد، واكتشاف جذور المطبخ الإيطالي المستمدة من الطبقة العاملة، وحتى التحولات المفاهيمية التي جرت لاحقاً. الفصل الأخير ليس إلا ملخص للفصول المتقدمة. إنه بمثابة رحلة افتراضية متخيلة حول إيطاليا بعنوان "تعال إلى إيطاليا، برفقتي".

وصفة تلو الأخرى حاولنا أن نستدعي للمستقبل أفضل ما في الماضي. لقد شددنا حبل تقاليد الطبخ القديمة بقوة حتى كاد ينقطع، لكن - وكم يفاجئنا ذلك دائماً- تعود الأمور كل مرةٍ إلى نصابها. أطمح في هذا الكتاب أن أروي ليس فقط قصة

⁸ جزء واحد من الألف من الثانية

طاهٍ ومطعم يجدان مكانهما في العالم - لكنني أرغب أيضاً في رسم بورتريه للمطبخ الإيطالي، يُشاهد من بُعد عشرة كيلومترات.

ماسيمو بوتورا

الباب الأول: "تقليدٌ قيد التطور"

ترجمة: نجلاء التوم

1- تقليد قيد التطور

2- ذكرى شطيرة مارتديلا

3- كابتشينو

4- خمسة عصورٍ من الجبْنَ البارمي (بارميزان)⁹

5- مكعّبات التورتليني تسيّرُ على صفحةِ المرق

6- الشعيرية مع اليخني

7- غرفةُ المؤؤن

8- الكوتشينو على مدار 365 يوم في السنة

9- أوسو بوكو (طبق لحم موزة العجل مع الخضروات والنبيد)

⁹ نسبة إلى بارما، مدينة في شمال إيطاليا

10- البوليتو (اليخني المسلوق)، بدون سلق

11- دجاج غينيا، غير المشوي

12- فيجنولا Vignola¹⁰

13- الحساء الإنجليزي

1- تقليد قيد التطور

أنا طاهٍ إيطالي. ترعرعتُ تحت طاولة المطبخ، مختبئاً هناك هرباً من أشقائي الأكبر سناً. وبينما تنشغل جدتي أنشيليا بلف عجينة المعكرونة، أقبع هناك متشبساً بقدميها، مختلساً، تحت أنظارها، ما تيسر من جبن التورتليني الخام. لقد ولدْتُ ونشأتُ في ميدونا Medona في إقليم إميليا روماجنا Emilia-Romagna ، وتغذيت على سلة خبز جدتي. وتلك هي اللحظة التي بدأت فيها الشهية بالنسبة لي. بالنسبة لأهل ميدونا يشبه شهر نوفمبر أعياد الكريسماس، ضاحاً بمهرجاناته المحتفلة بذبح الخنزير المقدس. إن لحم الخنزير، وشرائح الخنزير المجفف المالح، ولحم الخنزير المقدد، والمارتديلا، والسلامي، وجلد الخنزير المجفف المقرمش، هي مقتنياتنا الثمينة في مخزن المؤونة، ومثلما المعكرونة المصنوعة باليد هي شأن عائلي، نعتبر التورتليني شيئاً فريداً

¹⁰ مدينة تبعد حوالي عشرة كيلومترات من مدينة مودينا مسقط رأس الكاتب

وذا شخصية مميزة تميز فرادة سلالتنا. إنَّ عظامي مبنية من الجبن البارميزي، ويجري الخل البلسمي مجرى الدم من عروقي. هاهي إذاً قصتي ومطبخي.

تسترخي مودينا بارتياح على صعيد وادي نهر بو ، بين نهري سيشيا وبانارو، مع سلسلة جبال ابناين من جهة الشرق، والبحر الأدرياتيكي من الغرب. عندما جفف الرهبان البنيديكتيون¹¹ المستنقعات المحيطة بنهر بو، منذ ألف عام، تحولت الأراضي التي كانت ذات يوم تحت رحمة الفيضان إلى وادي بو، أو الفال باندارا، أراضٍ خصبة تزدهر فيها أشجار الفاكهة و الحبوب، وتمرح قطعان الأبقار، والخنازير. لقد ثبت أنَّ توليفة الطقس الرطب والرياح الجانبية هي توليفة مثالية لأشجار التوابل، وعملية تعتيق جبن البارميزان، ولحم الخنزير المملح، والخل البلسمي الذي سيصبح المكون الرمزي للإقليم. نشأتُ في بيتٍ صاحبٍ بالحياة؛ مع أشقائي، وشقيقتي الصغرى، وخالات وأعمام، وجدتي لأمي. كان تناول الطعام هو أفضل ما يمكننا القيام به، وكانت كل وجبة بمثابة احتفال. وقتها كانت إيطاليا في ذروة نموها الاقتصادي، و استعادت مودينا عافيتها بعد الاحتلال الألماني عن طريق صناعة الماكينات، وتوهج روح الإبداع. وسرعان ما ألهمت سيارات الفيراري، والمازيراتي، واللامبورغيني، العالم من حولنا، كما جلبت بعض الصناعات الصغيرة مثل بلاط السراميك، وصناعة

¹¹ نسبة إلى الطائفة الرومانية الكاثوليكية التي أسسها القديس بنديكت، قديس أورسيا Saint Benedict of Aursia

الأسنجة، والتريكو، الرخاء الاقتصادي، وكان فن الطبخ ومكوناته سلعةً تصديريةً قيمة. لقد سافرت جبهة البارميزان، ولحم الخنزير المملح، والخل البلسمي المعتق إلى أركان الأرض المختلفة. ويمكنني القول إن السيارات السريعة، والطعام البطيء، مثلاً هوياتنا المترابطة.

لطالما كان المطبخ ملجأً ومهربي. مختبئاً تحت الطاولة في المطبخ، تسنّت لي رؤية العالم من زاوية مختلفة. وعندما دخلت إلى المطبخ وأنا في الثالثة والعشرين من العمر، اكتشفت أن الطبخ هو علم ومهارة. وبدأت أسأل نفسي أسئلة من قبيل كيف عاشت وصفة طعام عتيقة على امتداد القرون؟ لقد تعلمت أن أية وصفة طعام، مهما علا شأنها أو تواضع، هي مجموع سلسلة من التجارب الناجحة أو الأخطاء. وأن لكل وصفة طعام حياتها الخاصة، حيث يمكن تكرارها، وتفسيرها، وتدريسها، نسيانها واستعادتها تذكراً من قبضة النسيان. ما تعلمته حقاً أن الوصفة كائن يتمتع بقوة الحياة.

ثمة أشياء ثلاث لا يمكن العبث بها في إيطاليا: كرة القدم، وبابا الفاتيكان، ووصفات طعام الجدة. مع ذلك؛ فإننا في مطعم أوستريا فرانسيسكانا لا نتورع عن وكز تقاليدنا المطبخية، والتشكك فيها، والتنقيب في أسرارها. إننا نرجع القهقري خطوة، ومن ثم نقرب مجدداً، طارحين استفهاماتنا حول القوام والنكهة والشكل. ننظر إلى المكونات

من على بُعد مسافة كافية، ثم نعود ونحدّق فيها عبر عدسة مكبرة، ثم نمزّق الوصفة كلياً ونبدأ من الصفر. والأمر الأشد أهمية أننا لا نتوقف عن التشكك والتساؤل.

ينظر فصل "تقليد قيد التطور" في تاريخ، وصناعة ومبادئ المطبخ الإيميلاني، من تحت الطاولة، عبر عيني طفل مشاغب. وبينما تركز بعض الوصفات على المكونات مثل وصفة "خمسة عصورٍ من الجُبْنِ البارميّ (الباميزان)"، يعمل بعضها مثل "الشعيرية مع اليخني" على طرائق أكل عليها الدهر وشرب، نتصدى نحن لتشريفها، ومراجعتها، وإحيائها. بعض الوصفات مثل "أوسو بوكو (طبق لحم موزة العجل مع الخضروات والنبيد)"، أو "كاباتشينو"، يحاول إعادة اختراع العجلة عبر تخطي القوانين. بعضها مثل "البوليتو (اليخني المسلوق)"، بدون سلق"، يستبدل تقنية طهو قديمة بأخرى حديثة للحفاظ على جودة المكونات. كل الوصفات تخاطب تقاليدنا المطبخية بدرجة من الانفصال مكمل بأخلص النوايا. بعد كل شيء، نأمل أن تتوارث الأجيال هذه الوصفات أيضاً.

الطبخ هو الطريقة الوحيدة التي أعرفها لجلب أفضل ما في الماضي إلى الحاضر. إذا وُضِعَت التقاليد في الدفيئة لانتَهت إلى التخر والتعفن. إنَّ من الصعب أن تكون متقدماً خطوة واحدة على النوستالجيا، لكن إيجاد تلك المسافة النقدية من الأهمية بمكان، ليتسنى لك المضي قدماً، حتى وأنت تنظر إلى الوراء. إنَّ المطبخ الإيطالي يوفر

فرصاً عديدة لتكرار وصفات جداتنا، لكنه لا يقدم إلا فرصاً شحيحة لإطلاق
عناؤها. بالنسبة لأوستريا فراسيسكانا، فإن "تقليد قيد التطور" هو حجر الزاوية ، إنه
الفرضية الأساسية التي يقوم عليها كل ما نفعله. لكننا لم نعثر عليه، هو من وجدنا.
وإذ طرحنا التساؤلات، وطبخنا، وتشاركنا الأفكار، كان هذا المفهوم يكبر من حولنا،
مثل الجذور حول شجرة. لوقت ليس بقصير حملت الاعتقاد أن التقاليد والتطور
يناقض أحدهما الآخر، الآن أدرك أنهما وجهان لعملة واحدة.

(صور)

2- "ذكرى شطيرة مارتديلا"

ترجمة: نجلاء التوم

قضيت صيف عام 2000 في ايل-بُلي elBulli¹². لم أكن في عطلة: كنت أجمع مياه البحر من الخليج، وأحمل دلوين في كل مرة صعوداً إلى الشاطيء. لقد صنعت كسكساً مجهرياً من رؤوس القرنييط. كان الألم يهصر قدمي بينما انتفخت كفوف يدي، ودارت رأسي تحت تأثير ما يحدث من حولي. عندما عدت إلى ميدونا كانت الملاحظة البارة هي "ماذا ستفعل الآن يا بوتورا، رغو مارتديلا؟" يا لها من فكرة صاعقة!

elBulli12 مطعم ثلاثة نجوم ميتشيل شهير في اقليم كاتلونيا في اسبانيا، حصل على جوائز رفيعة، وكان يعمل لعدة شهور فقط كل عام (ويكيبيديا)

في إيطاليا، تدلل الأمهات ابناهن. لقد كنت طفلاً نحيلاً؛ منصرفاً عن الطعام لانشغالي الشديد بلعب الكرة. وفي جهود مدبرة لإطعامي، كانت أُمي تطاردني وأنا في طريقي إلى المدرسة، حاملةً في يدها شطيرة مارتديلا. هل بوسع وصفة طعام أن تحل محل ذكرى، أبداً؟

المارتديلا هي نقانق لحم الخنزير المدخن الذي يعود أصله إلى بولونيا، المدينة التي ارتبط صيتها بهذه الوجبة، لدرجة أن أمريكا تعرف المارتديلا باسم بولونيا. والمارتديلا ليست لحمًا رقيقاً، لكنه مكتنز بالنكهات، وناعم، وكثيف مثل الزبدة. مقطعةً في شرائح رفيعة جداً، ومقدمةً على الخبز المحمص، فإن رائحة المارتديلا وحدها كفيلة بجعل لعابك يسيل قبل أن تتذوقها حتى. من أشد الأشياء صعوبة في عمل رغوة المارتديلا؛ كان إقناع منتجي المارتديلا بالتخلي عن طرقهم التجارية والعودة إلى الطريقة الأصلية التي يُحشى فيها اللحم في مثانة خنزير، وليس في كيس جلدي اصطناعي. إن تفوق الطريقة الأصلية لا ينحصر فقط في قدرة المادة الطبيعية على التخلص من الدهون الزائدة أثناء عملية طهو المارتديلا، بل يتعدى ذلك إلى تركيز النكهة.

النكهة الزائدة محل ترحيب دائم. فعبر السنوات ازداد تركيزنا على تقديم نكهات صافية خالية من الشوائب عبر إقصاء كل ما يمكن أن يتداخل مع القدرة على إدراكها، خصوصاً جزئيات الدهون مثل الزبدة والكريمة. تحتوي المارتديلا على نسبة

دهون عالية من الأساس، لذلك فإنّ المزيد من الدهون سيشكل طبقة تعزل حلّات التذوق وتأتي على حدة الطعم.

كان العثور على طريقة لعمل رغوة المارتديلا تمريناً يأخذ في حسبانته هذه الأمور. لقد تحولت تلك العبارة اللاذعة إلى هوس يسيطر على تفكيرنا. بعد عدة محاولات فاشلة، تمكنا من العثور على حل: غمر قطع صغيرة من المارتديلا في الماء لعد أيام في الثلاجة. ترشّح نكهة اللحم وجزيئات الدهن في الماء، مكونةً سائلاً حليبيّاً مُنكّهًا. ثم يُخلط هذا الماء مع الأجزاء المتماسكة من اللحم لنحصل في النهاية على معجون كريمي يُوضع في قمع التقطير وتُرشّ عليه دفقتان من الغاز، ليخرج من هناك بلون ورديّ شاحب، مع نكهة ورائحة مميزة: عصارة مركزة وصافية.

إنّ " ذكرى شطيرة مارتديلا " هي مسألة اختزال عنصر إلى جوهره الصافي. كنت أطارد أثر ذكرى نائية، وما الذكرى إنّ لم تكن جوهرًا صافيًا قطّره الزمن؟ ليس ثمة مكّون أضيف إلى المارتديلا، العمل في المطبخ ساعد المكونات الأصلية أن تكون أشدّ شبهاً بجوهرها. الفستق والثوم، الحاضران دائماً في عمل المارتديلا، أزيلا من الوصفة، وشُدّبا، ووضّعا قرب الرغوة. تقدّم الرغوة مع الزلاية المدهونة، وهي خبز تقليدي من مودينا مسطح الشكل ومدهون بشحم الخنزير. " ذكرى شطيرة مارتديلا " هي واحدة من تلك الوصفات التي ما إن تغادر قائمة الطعام في المطعم حتى تعود إليها الكرة بعد

الأخرى، عبر السنوات. هي الوصفة التي يطلبها الضيوف بالإسم. إنه لأمر طريف أن يكون من الصعب التخلي عن الشيء الذي أنفقت الجزء الأعظم من شبابي هرباً منه.

(صور)

3- كابتشينو

في البدء كان الكابتشينو.

لقد أضحت كلمة كابتشينو مرادفة لإيطاليا، وكأنهما على حذو واحد. فما هي قصة هذه القهوة ذات الصيت الأسر؟ ثمة نظريات عديدة حول أصل كلمة كابتشينو، لكن أكثر الروايات تنسب الفضل إلى رهبان منطقة كابتشين Capuchin، الذين عاونوا الجيش البابوي على دحر السلطنة العثمانية في إيطاليا والنمسا خلال القرن الخامس عشر. لقد تكالت جهودهم بالنصر على العثمانيين. وجرت الأساطير أن الأتراك، في معمعة انسحابهم، خلفوا وراءهم أكياساً مملوءة بحبيبات البن المحمصة. وكان أن أخذ رهبان كابتشين حبيبات البن الغنيمة وعتقوها وشربوا قهوتها مع العسل والحليب. الآن، في كل ركن من أركان إيطاليا، وفي ما يكاد أن يكون أية لحظة من اليوم، ستجد شخصاً يقف في حانة ويحتسي فنجاناً من الكابتشينو. ولاتكتمل صورة الإفطار الإيطالي التقليدي إلا مع فطيرة الكورنيتي الحلوة أو المالحة، التي أخذت أسمها من شكلها الذي يشبه القرن.

وصفة الكابتشينو هي إحدى أقدم وصفاتي، وتعود إلى عام 1989، أي عهد مطعمي الأول تراتوريا ديل كامبازوا *Trattoria del Campazzo*: حساء البصل والبطاطس الدسم، تقدم رأساً في سلطانية مع زخه من الخل البلسمي على السطح. الشيء الذي لطالما أحببته في هذا الحساء المخملي هو الفجوة المثيرة للفضول بين المكونات التي توحى بالبساطة على نحو خادع، والمتعة الرائعة التي تأسر حاسة التذوق.

قبل افتتاح مطعمي اوستريا فرانسيسكانا *Osteria Francescana* عام 1995 كنت بدأت التفكير مسبقاً حول كيفية تعديل الحساء. ما كان يجب تغييره ليس المضمون، بل الشكل. أولاً، بدأنا بفصل المكونين الرئيسيين؛ أي البصل والبطاطس، و اتخذ كل منهما قواماً معيناً، شبيهاً بقوام الكابتشينو. اليوم نخفق رغوة البصل في ورق، لكن قبل أن تتوفر لنا الدوارق كنا نخلطه بالخلاط الكهربائي المحمول في اليد، لنحصل على نتيجة مشابهة، لكن أقل دراماتيكية. في البداية، حاز هذا الطبق على الكثير من الانتباه؛ وخيل لضيوفنا أننا ندبر مزحة، حيث كانوا ينظرون إلى طبق الكابتشينو وفطائر الكورنيتي ويضحكون بعصبية، لكنني كنت جاداً إلى درجة مميتة. لابد أنني شرحت الأمر مئات المرات: "ما ترونه حلو، لكن ما تتذوقونه لاذع. ما ترونه هو ايطاليا، ما تتذوقونه هو ايمليا"¹³. بإخراج المكونات من سياقها المعتاد، ووضعها في إناء جديد، كنا في الحقيقة نطلب من ضيوفنا أن يؤجلوا شكوكهم، أن يمنحونا ثقتهم. وبمجرد أن اعتاد الناس على الفكرة، أخذوا بالاستمتاع بجدة ارتشاف حساء البصل والبطاطس من كوب كابتشينو. إنَّ البصل المخفوق المنكَّه بالخل البلسمي العتيق، جعل في مواجهة بيوريه البطاطس، ليستدعي معاً النكهات الإميلية الأصلية، بينما

¹³ إشارة إلى إقليم Emilia Romagna الذي نشأ فيه المؤلف

أضفت فطيرة لحم الخنزير المقلي لمسة دراماتيكية. لقد كان المشهد إعادة إنتاج دقيقة لمشهد مائدة الإفطار، فيما كان العنصر الوحيد الغائب هو سلطانية السكر.

إنَّ التغيرات في المطبخ، منذ مطعمي الأول تراتوريا ديل كومابزو، يمكن قياسها في هذا الكابتشينو. فمع هذه الوصفة عبّرنا عن فضول متشوق للعب بالكلمات، الشيء الذي لم نجروء على فعله من قبل. ما الشيء الذي بوسع الكلمات وتتقاصر عن فعله النكهة؟ ها فتحت الكلمات الحوار، وسمحت بأن يكون هناك نقد ومديح. لقد غامرنا ودفعنا حدودنا إلى المدى الأقصى. كنا نبحث عن خلاف بسيط، وكزة خفيفة تخرج المطبخ الإيطالي من منطقة إلفته وارتياحه. لقد استبقت حركة الطعام البطيء افتتاح أبواب أوستيريا فرانسيسكانا Osteria Franciscana بسنوات قليلة فقط. لم تكن كلمة "محلي" شعاراً بعد، وصار طبق الكابتشينو رمزاً للعصور المقبلة التي يسمُّها التغيير والاختلاف. لقد كان في ذلك ما يشبه النداء للأسلحة الدفاعية عن المكونات المصنوعة محلياً، وعودة إلى مزدرعنا الإيميلي إذ نكافح من أجل هوية ولغة تخصنا دون الآخرين.

4- "خمسة عصور من جُبن البارميزان"

ترجمة: نجلاء عثمان

بعد أن بعثُ مطعمي الأول، تراتوريا ديل كامبازو، غادرت إلى مونت كارلو لأدرس مع الآن دوكاسيه لمدة عام في هوتيل دو باريس. العام هو 1994، والكلمة هي التوليفة¹⁴. عندما عدت إلى مودينا، بدأت أنظر إلى المكونات الإيملية بطريقة جدّ مختلفة. في إحدى الأمسيات زارنا مزارع بالغ التهذيب أسمه أمبرتو بانيني، وكان يمتلك مزرعة ألبان تبعد عن مودينا 15 دقيقة. كان بانيني متشوقاً لتذوق الطبق الذي أطلقنا عليه حينها " ثلاثة أنواع من القوام ودرجات الحرارة لجُبن البارميزان". اقترحتُ أن نذهب

¹⁴ توليفة العناصر المختلفة، مثل المناخ والتربة، التي تُعطي مكونات الطعام نكهتها الخاصة

بالوصفة إلى حدود أبعد: ليس ثلاثة أنواع بل أربعة. كنا وقتها نجري اختبارات على رغوة مبردة لنضيف بُعداً جديداً على الديمي سوفليه-Demi Souffle، والصلصة والرقائق الأصلية. عند انتهاء الوجبة طرح أمبرتو سؤالاً تغلفه الجدية "هل تدرك حقاً ما تعنيه عملية التعتيق لجُبْن البارميزان؟ ربما يساعدكم ذلك في الارتقاء بوصفتكم!"

لقد اكتشفت بعدها أنّ جُبْن البارميزان ليس مجرد أي جُبْن قديم؛ إنه بالأحرى صورة حية نابضة لإقليم إيميليا روجانا رسمها الرهبان البندكتيون في القرن الثاني عشر. يتعين استخدام 500 لتر تقريباً (110 جالون) من الحليب للحصول على عجلة جُبْن بوزن 40 كيلو جرام (88 باوند). ويتم تحريك خثارة الحليب في أحواض نحاسية مع التسخين في درجة حرارة 55 مئوية (131 فهرنهايت)، إلى أن تتحول الخثارة إلى كتلة يتم تشكيلها ووضعها في قالب. ثم تترك عجلة الجُبْن طافيةً في الملح لثلاثين يوماً، لتوضع بعدها على رفوف خشبية طويلة، حيث تتعتق في صمت. بعد مرور اثني عشر شهراً، يضرب مفتش الأجبان كل عجلة جُبْن بمطرقة خفيفة ويصغي إلى الكثافة: الصوت هو الذي يحدد إن كان الوقت حان لختمها بختم "كونسرتيوم اوف بارميجيانو ريجيانو". لكن ما زال على عجلة الجُبْن الصمود لعام آخر يتعاقب فيه الشتاء الكئيب والصيف الرطب قبل أن تواجه مصيرها. لقد تعرفتُ على صانعي جُبْن يخزنون عجلات الجُبْن لمدة تزيد عن 24 شهراً وهي الحد الأدنى الضروري من الانتظار لصناعة هذا الجُبْن ، رأيت من يحتفظون بالجُبْن لمدة، 28 شهراً، و30 شهراً، بل وحتى 36 شهراً، وأطول من ذلك، كم يملؤني الفضول لمعرفة ما سيحدث.

كان أمبرتو محقاً! لقد غيرت الفوارق بالغة الدقة بين الجُبْن المعتق لمدة 24 شهراً و ذاك المعتق لمدة 40 شهراً، غيرت وصفتنا بطريقة دراماتيكية من

حيث القوام، والنكهة، والاتساق. بعد ذلك شرعنا في تخزين عجلات الجُبْن في محلات صناعته على نطاق الإقليم كله مع ملصق على كل عجلة جُبْن مكتوب فيه :- أوستريا فرانسيسكانا، لا تفتح عجلة الجُبْن هذه حتى تاريخ كذا، بعض عجلات الجُبْن هذه ما تزال هناك، تجلس بصبر على الرفوف الخشبية. لا ينحصر اختلاف خصائص كل عجلة جُبْن على عملية التعتيق فقط، بل أيضاً طبيعة المراعي، وسلالة الأبقار (بيانكا مودينيز، روسو ريجيانا، أو جيرسي)، ونوع غذاء الأبقار، سواءً كان حبوباً مخلوطة، أو عشب مناطق مفتوحة، أو الاثنين معاً.

عندما نضجت عجلات الجُبْن خاصتنا، تطورت الوصفة وفقاً لذلك. وصار الجُبْن المعتق لمدة 24 شهراً ديمي-سوفليه، و الجُبْن المعتق لمدة 30 شهراً، الصلصة الدافئة التي تغلف الوجبة، وصنعنا من الجُبْن المعتق لمدة 36 شهراً رغوة مبردة عن طريق الفُمع، أما الجُبْن المعتق لمدة 40 شهراً فقد صنعنا منه رقائق جُبْن بسمك الورقة لكنها كثيفة النكهة. بمجرد تحويل تركيزنا من التحولات التي تجري في المطبخ إلى التحولات التي تتم داخل الجُبْن نفسه تم تعميم الوصفة باسم أربعة عصور من جُبْن البارميزان، لم تعد تلك وصفة قوامها مكون واحد، بل اثنان: جُبْن البارميزان، والزمن.

بعد مرور سنوات على ذلك، دُعيانا إلى متحف اللوفر لنقوم بتقديم عرض. كانت تعويذة " التوليفة" الدوكاسية تسيطر على تفكيري. أردت أن أعرف الجمهور الفرنسي على شيء حول ايطاليا لم يتسنّ لهم معرفته من قبل. في التحضير لفعالية اللوفر، قمنا بتحضير وصفة جدتي لعمل مرق البارميزان باستخدام رقائق جُبْن معتقة لمدة 50 شهراً. ثم أضفنا لها جُبناً معتقاً لمدة 50 شهراً وتركنا المرق لمدة يومين. عندما أزلنا الشوائب من المرق، تحول إلى ماء بارميزان صافٍ وكثيف. كان الخلط المحمول باليد هو كل

ما نحتاجه ليرتفع هذا السائل في الهواء ويبقى معلقاً فيه مثل غيمة. من رقائق جُبْن صنعنا شيئاً أثيراً، بالكاد مرئي، بنكهة غير محدودة، وهوية واضحة. عند العودة إلى المطعم تحولت وصفة "أربعة عصور من جُبْن البارميزان"، إلى "خمسة عصور من جُبْن البارميزان"، واكتملت بذلك قصيدتنا الجزلة. إنّ لوحة الأبيض على أبيض- ذاك التمثال المؤقت العائم في الضباب، والصمت، والتعتيق- صارت بورتريهاً للريف الإيطالي، بورتريهاً ننظر إليه من على بعد عشرة كيلو مترات. ويستغرق عشرين عاماً فقط ليُصنع.

5- "تورتليني تسير على المرق"

ترجمة: نجلاء عثمان

في هذه النواحي، التورتليني دينٌ وعقيدةٌ. أيُّ شخص من أهل مودينا، لا يؤمن بالله، يعتقد في التورتليني. يتعلم كل طبّاح، باكراً جداً، أنه بغضّ النظر عن المجهود المبذول، أو درجة جودة التورتليني التي صنعها، سيقول الشخص الموديني الذي يستمتع بالأكل " التورتليني التي تصنعها ممتازة، لكن لا شيء يمكنه مضاهاة تورتليني أمي".

لا يمكنني تحمل هذا النوع من الجدل. لا يمكن أن تكون التورتليني الأفضل هي من صنع والدتك، أو جدتك، باستمرار. إذا نظرتَ إلى العالم بطريقة نوستالجية، فإنّ تورتليني جدتك ستكون هي الأفضل. لكن، إذا كانت نظرتك إلى العالم نقدية، فإنّ التورتليني التي تتناولها الآن قد تكون أفضل.

لقد بدأت القصة كلها من المَرَق. فخلال القرن السادس عشر صار المَرَق موضة معتمدة في مطابخ نبلاء شمال ايطاليا. كانت وصفة الكونسوميه (الاسم الفرنسي للمَرَق)، التي اقتسم بابوات الفاتيكان و حاملو لقب الدوق متعة تناولها، قد تسربت إلى ايطاليا من فرنسا. وكان المَرَق يُصنع بغلي اللحم المحتوي على عظام ببطء: لحم الديك، السُّمَّان، البط، الثور، ولحم البقر. يستحلب المرق كلَّ النكهة والغذاء من اللحم، لكن لم يجروْ أحد على رمي اللحم الصالح للأكل. عوضاً عن ذلك، يقوم العاملون بالمطبخ بتحضير حشوة فورية قوامها فتات اللحم المغلي، النثار الناتج عن قطع جُبن البارميزان، مزع لحم الخنزير المملح أو المارتديلا، مع الملح، والفلفل، وجوز الطيب كبهارات. توضع الحشوة على مربع صغير من عجينة المعكرونة وتطوى بحركة واحدة سريعة حول الإصبع على شكل محرمة، والآن ها هي: التورتليني.

لا تُصنع التورتليني اليوم بالطريقة نفسها المذكورة آنفاً. صحيح أنَّ طريقة عمل العجينة ظلت كما كانت عليها بلا أي أثر من تغيير، لكن مكونات الحشو في تغير مستمر: إنه موضوع مثير للجدال يكون فيه امتلاك الوصفات العائلية السرية محط رغبة الجميع. ولا يحتاج الأمر لعين خبيرة لملاحظة الاختلافات البسيطة بين تورتليني بولونيا، وتلك المصنوعة في ريجيو إيمليا، التي تبعد حوالي 40 ميلاً (64 كيلومتراً). في بولونيا تسيطر المارتديلا على الحشو. في المقابل، يزداد لحم الخنزير في الحشو المصنوع في ريجيو إيمليا، بينما يضع أهل مودينا الكثير من لحم الخنزير المملح و الكثير من جُبن البرميزان. التورتليني في تلال كاستيرفيترو أكثر نعومةً وصغيرة بشكل مستحيل وتُعرف باسم "شبيه الخنصر" لأنَّ العجينة تُلف حول الخنصر. أما في الوادي، فهي أكبر حجماً، وبعجينة سميكة، مع حشوة

لاذعة بعض الشيء. لعل ذلك هو السبب وراء إصراري على عمل التورتليني في نسختيها هاتين: ليس فقط لنبق على أصابعنا مصطفة، بل وأيضاً لنبق على جذوة الجدل مشتعلة.

لكن، لم أستطيع مقاومة إغراء إثارة الغيظ. بالنسبة لأهل مودينا ليس ثمة سلطانية تورتليني مملوءة بشكلٍ كافٍ. في عام 1998، خطرت لي فكرة ممتعة على نحو شرير؛ أن أقوم بتقديم ست قطع معكرونة تورتليني تتهادى سائراً على طبقة رقيقة من مرق لحم الديك معززة بمادة الجلاتين البحري الموجودة في الأجار أجار Agar Agar. هل سألّتهم قطع التورتليني النادرة هذه بالحماس الديني نفسه الذي تُلتهم به السلطانية الممتلئة؟ والأهم من ذلك، هل ستمكن هذه اللفتة من تجديد هواء الجدل القديم، وتعزز قناعتنا أنّ التقاليد يجب أن تُساءل، تُتبنى، وتُغير حتى يمكن لها الاستمرار؟ لطالما تساءلتُ لماذا مشى عيسى على الماء. هل كان يريد استفزاز منتقديه أم طمأنة أتباعه؟

6- " الشعيرية مع اليخني "

ترجمة: نجلاء عثمان

كثيراً ما يتناول إيمليو مازولي- تاجر أعمال فنية وصاحب غاليري- طعامه في أوستريا فرانسيسكانا. لقد ظلت معارضه مناسبةً مستمرةً لتنظيم حفلات العشاء الصاخبة، حيث اكتظ المكان بالفنانين وجامعي التحف الفنية، والنقاد، والابتهاج. لم يبقنا دعمه في الأيام الأولى للمطعم على قيد الحياة فقط، بل جعلنا متحفزين دائماً كأننا نقف على أمشاط أصابعنا. بعينه الثاقبة وذهنه المتوقد، كان إيمليو قادراً على التقاط أدق تفاصيل خاطئة. قال: " ماسميو، ثمة شيء ناقص في قائمة الطعام "

- " ماذا الآن، إيمليو؟ "

- " الشعيرية باليخني "

ظننت أنه يمزح، ويبدو منفردة جاوبته بواحدة من تلك الإيماءات الإيطالية النمطية ثم رحت في حال سبيلي. كنت أحاول مقارنة المطبخ الإيطالي عبر تجريدات جُبْن البارميزان، بينما كل ما وسعه التفكير فيه هو طبق من الشعيرية باليخني! لكن، كان الأوان قد فات؛ لقد تسلل النقد إلى مكانٍ ما تحت جلدي. بدأت أبحث عن أفضل نوع من الشعيرية في منطقة نصف قطرها 19 ميلاً (30 كيلومتراً). وطلبت طبق شعيرية في كل موقف شاحنات، وفي كل منطقة بين بولونيا وريجيو إيميليا، لكن لم أعثر على شيءٍ مُرضٍ. عندما عاد إيميليو في الشهر التالي، استدعى الجدل مرة أخرى. "لا توجد شعيرية باليخني في القائمة، حتى الآن؟"، ثم بدأ في توضيح دوافعه: "ماسيمو، إذا أردت قيادة الفيراري يتعين عليك أن تعرف كيف تتخطى من اليسار وكيف تستخدم الأضواء الجانبية". فهمت الرسالة. إذا أردت أن أكون لقطة ساخنة، فلا بد من دفع مستحقاتها. اللعنة، كان مصيباً، مرةً أخرى!

أعتقدُ أنَّ نقد إيميليو جاء مباشرةً من حركة فنية إيطالية معاصرة اسمها ما بعد الطليعة Transavantguardia، التي أقام أعمدتها مع الناقد الفني اشيلي بونيتي اوليفان رفقة الفنانين اينزو كوتشيني، ميمو بالادينو، وساندرو تشيا. كانت دعوتهم هي المضي عبر الفن التصويري، وليس التجريد، وصولاً إلى صور معاصرة جديدة على نحو صادم. سرعان ما غرقت في الفكرة. هل يمكن للشعيرية أن تكون طليعيةً على النحو ذاته الذي صار به جُبْن البارميزان تجريداً؟ ربما أكثر من ذلك.

أنقضى بعض الوقت، لكن أخيراً توصلنا إلى نسختنا الخاصة من الشعيرية مع اليخني. و لتمام رضا إيميليو، لم تغادر الوجبة قائمة طعام أوستريا فرانسيسكانا منذ أن دخلتها أول مرة. حضّرنا اليخني بطريقة ال Sous-

vide، وحرصنا على طهو كل نوع من اللحم على حدة، ثم يتم خلطها في المرحلة الأخيرة فقط. عززنا عجينة المعكرونة المصنوعة من البيض ببيض نيء لنضفي طعاماً واسعاً على العجينة. للمفارقة، وصلني، بعد سنوات، اتصال هاتفي من طاقم فيلم في لندن. كان الطاهي البريطاني الشهير هيستون بلومينثال في إيطاليا، ورغب في التوثيق لإحدى وصفاتنا في أوستريا فرانسيسكانا. خمن أي وصفة كانت؟

7- " غرفة المون "

ترجمة: نجلاء عثمان

عندما زارنا المصور الفتوغرافي السويدي بير أندش يورينسين لأول مرة في مودينا عام 2006، أخذته إلى الريف لتصوير عملية الإنتاج التقليدية للكوبا دي تيستا coppa di testa أو لفافة لحم الخنزير. وصلنا معاً إلى منزل معلّتي القديمة ليديا كرسستوني، حيث كان زوجها، نوفيلو، ومجموعة قليلة من الرجال الأشداء يعدون برميلاً ضخماً خلف الاسطبل. بمجرد نزولنا من السيارة سأل نوفيلو إن كان بوسعنا العودة بالسيارة إلى المدينة لشراء بعض الفراشي، عندما عدنا إلى المنزل مرة أخرى قال "الآن يمكنكم تنظيف هذه الآذان". إن رؤوس الخنازير أكبر جداً مما تتخيلون. كان هناك حوالي ثلاثة أو أربعة رؤوس تغلي في الوعاء. ظلت الرؤوس تطفو على

السطح، فما كان من نوفيلو إلا أن تناول عصا المكنسة ودفعها إلى داخل الوعاء مرة أخرى. بعد ذلك، تحرك أحد الجالسين، والتقط كرسي الألمونيم الذي كان يجلس عليه ثم وضعه على الوعاء ليضمن بقاء الروؤس بالداخل! حسناً، إنه مجرد يوم آخر في الريف.

هذا الطبق، في حقيقة الأمر، نسخة مجيدة من " المعكرونة مع المَرَق ". إنه حساء الدجاج بالنسبة للمطبخ الإيطالي، ذلك النوع من الأطباق الذي لا تملك إلا أن تحلم به عندما تعتصرك الحمى. الإيطاليون يحضرونه على مدار السنة، في الأيام الممطرة و المشرقة على السواء، إلا أنَّ طبق " غرفة المون " يأخذ انعطافة عن مسار الحساء الإيطالي الكلاسيكي. في المقام الأول، يُصنع المَرَق من رأس خنزير صغير السن وليس من الدجاج؛ كما أنَّ الحساء معزز بالتوابل والنبيد المستخدمي عادةً في تحضير الكوبا دي تيسيتا. في هذه الوصفة استخدمنا باقة مُنكَّهة ومحضرة بعناية شديدة من قشر البرتقال، والقرنفل، والثوم، والروزماري، مع زجاجة فخيمة من فرانسياكورتا Franciacorta؛ النبيد الرائع من لومباردي15، وبالتحديد نبيد كا دل بوسكو Ca'del Bosco، العلامة التجارية لأنا ماريا كليمينتي. عندما نفرغ من صنع المَرَق نتركه جانباً قليلاً ليبرد، ثم نزيل طبقة الدهن العلوية التي تشكلت على السطح بحيث يصير في النهاية خلاصة صافية ذهبية، خلاصة هي نسخة شفافة أو إكسير الكوبا دي تيسيتا. بعد ذلك نضيف قطعاً صغيرة من اللسان، والخد، والأذن، وهي قطع تم طبخها مسبقاً بطريقة ال Sous-vide.

¹⁵ إقليم في شمال إيطاليا على الحدود مع سويسرا

بعد ذلك ننتقل لتحضير المعكرونة. هنا ننطلق في خيال الدخول إلى غرفة المؤن لنعثر على ما يساوي حفنة يد من أشنات متنافرة من المعكرونة. ها هنا تقليد ورثناه عن أهالي نابولي يذكرني بحساء القشريات مع أنواع مختلفة من المعكرونة الذي يحضره الشيف جينارو اسبوسيتو. لقد سألنا الصديق جيوفاني أسانتى من نابولي، إن كان بإمكانه تحضير تشكيلة من أصناف مختلفة من المعكرونة مكونة من معكرونة بيني Penne، وفاسيلي fusilli، وكالماري، وريجاتوني rigatoni، بحيث نقطع هذه التشكيلة لتشبه مزرع اللحم المتناثرة على طاولة جزار. اللمة الأخيرة هي طبقة رقيقة من ماء الزبادي الحامض طافية على سطح المرق. تعزز الحموضة من قوة النكهة، وتشد حاسة التذوق. هذه التفصيلة الصغيرة ليست فقط إيماءة تقنية، لكنها أيضاً طريقة للتحرك خطوة بعيداً عن الريف، بإضافة المسافة النقدية الضرورية لرؤية وصفة تقليدية من وجهة نظر مغايرة.

إنّ العيش في الريف أمر تكتنفه المشقة: فعلي الدوام هناك شيء تتعين صيانتها، و تنظيفه، ووضعها جانباً. ترى ما هي جذور البراعة الإيطالية؟ إرادة العثور على حل لكل مشكلة مهما كان الثمن، حتى لو كان ذلك يعني وضع كرسي الحديقة خاصتك في وعاء تغلي فيه رؤس الخنازير. ما الأمر الأكثر أهمية على أية حال، الكرسي أم العشاء؟

8- " الكوتشينو، على مدار 365 يوم في السنة"

ترجمة: نجلاء عثمان

في ديسمبر من عام 1510 حاصر جيش البابا مدينة ميراندولا، الواقعة على بُعد 19 ميل (30 كلم) شمال شرق ميدونا، محتجزاً السكان بين أسوار المدينة. قاومت المدينة الحصار لما يربو على الشهر، بفضل ترشيد استهلاك المؤن الشحيحة في المتناول. لم يَضَعْ الحصار الأسطوري مدينة ميراندولا في سجل التاريخ فقط، بل نُسب لها اختراع نقائق ميراندولا الشهيرة، الكوتشينو، أو نقائق لحم الخنزير المُبَهَّر. اسم كوتشينو مفترعٌ من كوتিকা cotica، أي جلد الخنزير.

قبل خمسمئة عام كانت نقائق الكوتشينو تُصنع من قطع اللحم الصغيرة المتبقية من تحضير أطباق لحم الخنزير المختلفة، مخلوطةً مع جلد الخنزير المهروس بشكل جيد، حيث يُحشى هذا الخليط في أمعاء. حالياً، لا تزال الكوتشينو تُصنع من جلد

الخنزير لكن مع قطع لحم خنزير صغيرة جداً ومختارة بعناية، ما يجعلها على درجة من النبل لا تقل عن أنواع النقانق الأخرى.

الكوتشينو لحم فريد الطراز. فهو يمتاز بنكهة قوية جداً ويتسبد قوامه الجلاتين الذي مصدره جلد الخنزير. يأخذ القادمون إلى إيطاليا بعض الوقت للتعود على الكوتشينو الذي يدمنه أهالي مودينيا. لقد حدث أن عقدت اجتماعاً مع كونسيرتيوم الكوتشينو، منظمة منتجي الكوتشينو، وكانوا قلقين أن تقليد صناعة الكوتشينو لا يتم توريثه للأجيال الشابة. أجد نفسي مضطراً للاعتراف أن الكوتشينو والعدس لم يكونا جزءاً من قائمة الطعام لدينا منذ سنوات. لكن، في مطعمي السابق تراتوريا ديل كمبازو، لم نجرؤ على إخراجهما من قائمة الطعام، ليس حتى ليوم واحد.

معظم أهل مودينيا، حيث مطعمي الحالي، يتناولون الكوتشينو خلال شهر واحد في السنة؛ ديسمبر. فنادرًا ما تخلو موائد احتفالات عيد الميلاد والسنة الجديدة من طبق الكوتشينو المبخر مع العدس، والبطاطس المهروسة، وزجاجة نبيذ لامبرسكو. إنه أكثر من مجرد تقليد؛ إنه معتقد خرافي: يُشرب نخبُ تَمَنِّي الصحة الجيدة والرخاء في العام الجديد، قبل تناول اللقمة الأولى من الكوتشينو.

بعد يوم من اجتماعي مع منتجي الكوتشينو؛ سافرت إلى هونج كونج، حيث تصل درجات الحرارة إلى 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت)، مع نسبة رطوبة تصل إلى تسعين بالمائة. بعد الانتهاء من تناول وجبة استغرقت ساعتين، دلفنا إلى المطبخ لنشكر الطاهي ونحييه. كيف استطعنا التهام درزينات من الفطائر المحشوة باللحم في ذلك الطقس المستعر؟ دعانا الطاهي إلى زيارة مطبخه في الصباح التالي لنشاهد كل شيء بأعيننا. بينما كان الطاهي يحضر حشو الفطائر؛ قام بغلي جلد الخنزير في الماء ليستخلص منه طبقة سميكة من الجلاتين. هذه الطبقة قُطعت إلى قطع صغيرة جداً، وُخلطت مع الحشو المكون من الجمبري، ولحم الخنزير، والخضروات، لتضفي طرواة وطزاجة دائمة على الحشو. في الطائرة، عائداً إلى إيطاليا، فكرت في الحوار حول تقليد الكوتشينو الذي أجرите الأسبوع السابق، وفكرت في جلد الخنزير والجلاتين داخل حشو الفطائر الصينية. ربما ثمة سبيل

لنتناول الكوتشينو 365 يوماً في السنة، ربما ثمة سبيل لإعادة هذه النقانق المعمرة ذات الخمسمئة عام إلى مائدة الطعام اليومية.

تقليدياً، يُغلى الكوتشينو في الماء، أو يُبَخَّر. في مطعمي الأول كامبازو؛ أُجريت تجربة طهو الكوتشينو على بخار نبيذ لامبرسكو عوضاً عن غليه في الماء. لقد غير ذلك كلَّ شيء: نزلت حموضة النبيذ دسم النقانق، وأضفت على لحم الخنزير نكهة رحيقية. سنكرر التجربة، لكن عوضاً عن التخلص من سائل الطهو، سنقوم بتركيز أرومته وتبريدها، ثم نفصله إلى طبقات؛ الدهن في الأعلى، والكوتشينو النقي مع الجلاتين في الوسط، و نبيذ لامبرسكو في القاع، ثم نستعيد الجلاتين ونقطعه إلى قطع صغيرة تُخلط مع لحم الكوتشينو وثلاثة أنواع من العدس: كاستيلوسيو، ديكورتيكاتا (منزوع القشرة)، وكلفيوريتو. يُغلف هذا الحشو في معكرونة بيضاوية الشكل مصنوعة باليد وذات حجم يقع في مكان ما بين الرافيولي والفطائر المحشوة، لكنها أكبر قليلاً ومستديرة أكثر، مثل شريحة من الكوتشينو.

يُقدم طبق الكوتشينو مع ضربة ريشة خفيفة من الزبدة النقية، ها هو تقليد ونكهة الرافيولي الصريحة مقدمة في شكل يلائم الاستهلاك اليومي. إنّ المطبخ الإيطالي يدين بتقاليده الغنية لقرون من التلاحق الثقافي. ما تعلمته في هونج كونج أنّ الكوتشينو يمكن أن تؤكل 365 يوماً في السنة.

9- " أوسو بوكو "

ترجمة: نجلاء عثمان

بدا كلُّ شيء ممكناً، في ربيع عام 2011. كنا نطن طنين النحل بعد فوزنا بجائزة The Chef' Choice، صاعدين من المرتبة السادسة إلى الرابعة في جائزة أفضل خمسين مطعم في العالم، التي تُمنح من لندن. كانت القاعة الكبرى بالمدينة تنظم احتفالاً تمنحنا فيه ميدالية الشرف. شعرنا أننا لا نُقهر؛ كانت إيطاليا تحتفل بسنويتها المائة وخمسين، وغنّى المطبخ على إيقاع نغم وطني. لم تكن الوصفات التقليدية الإيطالية أبداً في حال أفضل مما هي عليه اليوم.

لا أعرف بالضبط لماذا خطرت أوسو بوكو على بالي، لكنها فعلت. أوسو بوكو هي قطعة اللحم المحيطة بنخاع العظم. وهي تُطبخ على نار هادئة مع النخاع، وتُقدم بشكل تقليدي مع الأرز المخلوط بالجبن والزعفران. تشاركنا حكاياتنا حول الأسو بوكو وقارنًا الوصفات، الشيء الأول الذي قفز إلى ذهني كان الأرز. إنني أعشق الأوسو بوكو التي تطبخها أمي، لكن أرز أمي كان دائماً مستويًا زيادة عن اللزوم، ربما لأننا لم نكن نحضر إلى البيت في الموعد بعد انتهاء اليوم الدراسي! هذه الحكاية جعلت الجميع يقهقهون؛ من الواضح أنني لم أكن الوحيد الذي لديه ذكريات أرز مطهو بإفراط. عليه، شرعنا في إعادة كتابة الوصفة، من ناحية الأرز وليس اللحم. كان مرتبط الفرس هو: علينا ضمان أن يستوي الأرز دون أن يكون لينًا، مهما كلف الأمر.

بعد عدة تجارب قررنا أنه ليس بوسعنا استخدام أرز فيالون، ولا أربوريو. عوضاً عنهما، وفي مغادرة جذرية للتقاليد، استخدمنا أرز ساكامي الياباني. لقد حضّرناه بطريقه السوتيه، وحمّرناه، وخبزناه، وجففناه، إلى درجة الكمال. حتى أصبح الأرز أبيضاً نقياً لا تشوبه شائبة. وعوضاً عن إضافة الزعفران إلى الأرز كما تخبرنا الوصفة الأصلية، قمنا بتحضير صلصلة قوامها الزعفران والنخاع؛ زاد من كثافة قوامها الماء المتبقي من غلي الأرز، مما أضفى لمحةً من قوام ونكهة الأرز زائد الاستواء. بما أنه كان القاسم المشترك بين تجاربنا جميعاً، فقد كان من الجميل أن نسرب للوصفة ايماءةً صغيرةً، تكاد تكون غير مرئية، نحیی بها أرز أمهاتنا مفرط الإستواء. ثم، أخيراً، وليس آخرًا، الأوسو بوكو: لحم العجل مع العظم والنخاع، والجزر، والكرفس، و الطماطم، تُغلى هذه المكونات سويةً وتُختزل إلى صلصة كستنائية اللون. ثم ننزع العظم، والنخاع، واللحم،

ونحولهم إلى صلصة ناعمة. تُسكب الصلصتان، في اللحظة نفسها، في وعاء ضحل، فتشغل كلُّ منهما جانباً من الوعاء. سيلتقيان في المنتصف، مثل الين واليانغ، وفي المائدة يُسكب الأرز برفق في الوعاء نفسه. يبدو الطبق، على نحوٍ خادعٍ تماماً، بسيطاً جداً، لكنه مُترع بالنكهات الحميمة. إنه يرسل تحية، ليس فقطً لأمي، بل لكل أم نتذكرها بحب إذ لا تكف عن إسعادنا بطعامها. إنّ "تقليد قيد التطور" هو سبيل للإقرار بالامتنان؛ كم نحن محظوظون لأننا جزء من هذا التراث الغني في عالم الطبخ. أحياناً، يكون علينا كسر القواعد، أو ثنيها، لنتمكن من العودة إلى الوصفات التي نعرف ونحب.

قدمنا "أوسو بوكو" لمجموعة من الطهاة الروس أثناء ورشة في موسكو في أكتوبر 2011، نظمها مستورد منتجات ايطالية. لقد تحدثت إلى المشاركين في الورشة حول "تقليد قيد التطور"، واستعرضنا عدداً من الوصفات من هذا الفصل: "خمسة عصور من جبن البارميزان"، و"الكتشينو، على مدار 365 يوماً في السنة"، و "أوسو بوكو". ختمت خطابي قائلاً: "لقد قطعنا مسافة بعيدة لنتمكن من العودة إلى مواقد جداتنا، تلك المواقد المسطحة. ينظر مطبخنا إلى الماضي من وجهة نظر نقدية، وليست نوستالجية. بعد كل شيء، مَنْ سيتحمل أكل طبق من الأوسو بوكو وهو يعلم مقدماً أنّ الأرز سيكون مفرط الاستواء؟". تعالت الضحكات والتصفيق. نزلتُ من المنصة وفوراً لمحت القلق بيّناً على قسّمات مضيّفي الذي عاجلني بالقول "أردت فقط أن تعرف أنّ الطباخ في السفارة أعد لك طبق أوسو بوكو على العشاء!"

10- "البوليتو المسلوق، دون سلق"

ترجمة: نجلاء عثمان

المرّة الأولى التي قدّمت فيها لزوجتي لارا، الأميركية الجنسية، طبقاً من البوليتو مسيتو، أي اللحم المسلوق، نظرتُ إليّ وتساءلتُ مستنكرةً "هل ما زلنا نعيش في القرون الوسطى؟" في الواقع، يعود تقليد هذا الطبق إلى القرن الثالث عشر الميلادي. حيث مثّل سلق اللحم علامةً تقدم كبيرةً مقارنةً بالشواء، فقد كان يعني أنّ بحوزة المرء وعاءً طهو، الأمر الذي يشي بأنّ هناك منزلاً، وربما زوجة أيضاً، كما أنّ سلق اللحوم ينتج مَرَقاً: اثنان بثمانٍ واحد.

حالياً، يعتبر البوليتو ميسيتو الذي يُقدم في المطاعم هنا في إيطاليا، طقساً رمزياً. حيث تدور عربات التروللي الفضية صعوداً وهبوطاً في ردهات

المطاعم شمال إيطاليا، بحجيراتھا المَعْدَّة لتقديم اللحم -كلُّ نوع على حدة-: لحم هُبْرَة البطن (الجوانب)، والخد، واللسان، والذيل، ورأس العجل، والكوتشينو، لكنَّ المجد الحقيقي يكمن في طريقة التقديم. يقدم النوادل طبق اللحم على المائدة بصحبة تشكيلة من الصوص: الصوص الأخضر بلون الفيروز، وصوص الفلفل الأحمر، وصوص الفواكه الخالصة التي تضيف نكهة احتفالية على الطبق. عندما قمت بشراء مطعمي اوستريا فرانسيكانا؛ وجدنا فيه ترولي فخماً لتقديم الطعام. بعد عشر سنوات، كان الترولي قد غاب في طي النسيان التام، وبدأنا نتحدث حول الوصفة التقليدية للطبق مرة أخرى.

ذات صباح، حضرتُ إلى المطعم متأخراً بعض الشيء، لأجد أنَّ طاولة المطبخ مكتظةً بلحم بقرٍ من سلالة قديمة اسمها فاسونا. كان مورّد اللحم هو فرانكو كازامالي، أحد جزاريننا الأبطال. كازمالي شخص مهووس بالدقة والجودة في أداء الأعمال، وقد كان هو أحد الأسباب وراء رغبتنا في إحياء الطبق التقليدي. كانت حجرة المطبخ غارقة في السكون على غير العادة، بينما أحاط الجميع بالطاولة التي وضع عليها اللحم، محدقين فيه. كان طرياً وزهرياً، وخالياً من كل شائبة. كنتُ طلبت هذه الكمية من اللحم وفي خاطري طبق البوليتو ميستو، لكن لم أكن قد توصلت بعد إلى ما نحن فاعلون به. سألت فريق العمل: "هل نحن على ثقة أننا نرغب في سلق هذا اللحم؟" لم ينبس أحدهم بكلمة. "هل نحن على ثقة أنَّ تقاليدنا المطبخية تحترم المكونات التي لدينا؟" في لحظة واحدة حررنا أنفسنا من التزامنا بالتقاليد. إذا رغبتنا حقاً في تقديم طبق البوليتو ميستو فبوسعنا ذلك، طالما أننا لن نسلق اللحم.

في ذلك الصباح تغير كل شيء. ذهبت كل قطعة لحم إلى كيس -Sous vide مستقل، عملية مختبرية قضت على أية نزعة عاطفية عالقة في الجو. لقد استغرق التوصل إلى درجة الحرارة و زمن الطهو الصحيحين لكل قطعة لحم على حدة، والتوصل إلى القوام الأفضل، استغرق ذلك أسابيع، لكن جاءت النتائج مبشرة. كان اللون جيداً، ليس برمادي، بينما حافظنا على الفايتمينات، والبروتينات، والخصائص الحسية. والأهم، أن كل قطعة لحم تمتعت بنكهتها وهويتها الحقيقيتين. عندما طلبت من بعض الأصدقاء والزملاء تذوقها، لم يكن هناك في الواقع من يفوقني حماساً. كنت مدركاً أن الفكرة جيدة، لكن يعوزها شكل يبلور كافة هذه الأفكار مجتمعة. في ذلك الصيف أطلقت العنان لخيالي. وبينما كنت ألاعب ابني تشارلي على عشب السنترال بارك، رفعت بصري فرأيت ما كنت أبحث عنه: خط أفق الجهة الجنوبية من السنترال بارك ممتداً على كتلة كثيفة من الأوراق الخضراء؛ تمثلت في ذهني لحظتها صورة البوليتو، غير المسلوق، ها هي واضحة أمام ناظري.

بمجرد عودتي إلى إيطاليا باشرنا إعادة بناء البوليتو خاصتنا على هيئة خط أفق نيويورك. صففنا مجموعة من مكعبات اللحم، كانت أشبه بمجموعة من الأطفال يلعبون بقطع الليغو، ثم أضفنا زخّة رقيقة من البقدونس الأخضر الفاقع لتحل محل الصوص الأخضر، وخيطاً رفيعاً من جلاتين الفلفل الأحمر المدخن، والقليل من نبات الكبر، مع قطرة من مسطرة تفاح الكامبانين. إن الطقوس التي رعينها بها الطبق في المطبخ ألغت الحاجة إلى

أية طقوس إضافية في المائدة. لقد تم ضبط النكهات القوية للصوص التقليدي. ما فعلناه حقاً هو دفع الوصفة التقليدية إلى حدودها القصوى، بصرياً ومفاهيمياً، دون التخلي عن الفرضية الأساسية. أهز رأسي عجباً عندما أفكر كم من الوقت استغرق العثور على بوليتو أفضل. خمسمئة عام من التقاليد المطبخية مرت في لمح البصر، وفي صبيحة أحد الأيام وضَح الأمر: ليس علينا القيام بذلك. حتى لارا كان عليها الاعتراف أننا لم نكن نعيش في العصور الوسطى، ليس بعد.

لاحقاً في ذلك الصيف، حضر لو ريد إلى مودينا لإحياء حفل. لقد تناول طعامه في فرانسيسكانا لثلاثة أيام على التوالي. كانت الساعة تشير إلى الثالثة بعد الظهر. لحظتها كان لو ريد يوقع على نسختي من أسطوانته الغنائية وكنت منهمكاً في إعادة قصة البوليتو على مسامعه للمرة الثالثة. نظر لو ريد إلى زميله في الفرقة قائلاً " هل سمعت ما قاله؟ هذا الرجل يفهم سر هوسي بمكبرات الصوت".

11- "دجاج غينيا، غير المشوي"

ترجمة: نجلاء عثمان

شاحنة مونيكا ماجيو تجعلنا جميعاً نبدو أصغر من حجمنا. لقد قدّمت نفسها إلينا وفي يدها دجاجتا غينيا، وسلّة من البيض. "هذه هدية، من أجلك. اخبرني ما تراه حولها"، قالت، بينما كانت تقود الشاحنة عائدةً إلى مزرعتها في آبينين. يُعتبر طبق دجاج غينيا المشوي تخصصاً مودينياً، لكنك نادراً ما تجده على قائمة طعام المطاعم الآن، لقلة عدد مربّي هذا النوع من الدواجن. كانت دجاجتا مونيكا ذات جودة عالية، لدرجة أننا لم نعرف ما يجب علينا فعله خلاف النظر إليهما.

كيف يجب طهو هذا الطائر؟ هل نستخدم وصفة تراتوريا كامبازو؟ لقد كَيّفت وصفة كامبازو من وحي طبق دجاج غينيا تناولته في مطعم أسطوري في إقليم زمبلو، خارج حدود بارما، في زيارة حجٍ مطبخية قمت بها مع أشقائي. في كامبازو؛ قمنا بشواء الطائر في صوص كريمة نبات الكمأة، وقدمناه مع كبد البط، لكن كان ذلك قبل عقد من الزمان. لقد تحرك

مطبخنا مبتعداً عن تلك الطرق في تحضير الطعام، خصوصاً الصوص الكريمي الثقيل. لا، ليس من عودة إلى ذلك البتة.

لقد أردته مشوياً. كانت جدتي اعتادت على الشواء في وعاء خزفي مغطى، مع الثوم والروزماري، لكن طائراً مشوياً، خاصة طائراً رقيقاً مثل دجاج غينيا، بمثابة تلة زلقة يصعب الصعود إليها. فإما أن تكون الأرجل مطهوة بشكل جيد، أو الصدر، لكن نادراً ما يتحقق ذلك لكليهما معاً. لقد رغبت في المحافظة على ذلك الشعور الحميم الذي توقظه فينا رائحة الشواء، بشذاه الكثيف حتى لتكاد تسبح فيه، لكن علينا، في الوقت ذاته، العثور على طريقة أفضل لطهو هذا الطائر اللقية.

لن يكون ثمة شواء هنا. نزعت العظم من الطائر، وطبقنا ثلاثة طرق مختلفة لطهو اللحم؛ طريقة مفردة لكل جزء من أجزاء الطائر. وضعنا الصدر والرجل العليا والدنيا في كيس طهو Sous-vide مستقل، وطبخناها في درجة حرارة 63 مئوية (145 فهرنهايت). الرجل الدنيا الأخرى طُليت بالعصير الناتج عن عملية طهو الصدر والرجل عن طريق Sous-vide ، ثم وُضعت في الفرن. أما الرجل العليا فقد طُبخت بطريقة السوتيه في مقلاة ساخنة، ثم وُضعت عليها اللمسات الأخيرة في الفرن للحصول على سطح خارجي مقرمش، و طراوة من الداخل. الجزء الأشد كثافة من حيث النكهة هو الجلد، الذي عُولج بطريقة الكراميل، ثم ضُغط بين وعائين من الحديد في الفرن بحيث صار مسطحاً ومحمصاً مثل قطعة كروستينو (خبز محمص). ثم تم تحضير نوعين من الباتيه pates اللاسع: واحد بالشكولاتة البيضاء، والثوم، والروزماري، والنوع الآخر بالشكولاتة الداكنة والكبد. نأخذ ملعقة صغيرة من كل نوع من الباتيه ونضعها على قطعة الكروستينو. ها هي خلاصة عملية الشواء: الملمس المقرمش، والكريمي،

والطعم الحلو، واللاسع، في الوقت نفسه. وبينما تجري كل هذه الأمور، كان ثمة شيء قيد الشواء: ليس لحم الطائر، بل العظام. امتلأ المطبخ بتلك الرائحة التي نعرفها ونحبها. لنحصل على تلك النكهة معبأة؛ كان علينا تقطير العظام المسحوقة المشوية في المبخر الدوار. ثم وضعنا الرطوبة المزالة من العظام في مرذاذ. زخّات قليلة من هذه النكهة؛ كانت كافية ليتمتع الجميع بالجزء العزيز الذي نتذكره بمحبة من عملية الشواء.

"12- فيجنولا Vignola"

ترجمة: نجلاء عثمان

فيجنولا مدينةٌ تقع على بعد اثني عشر ونصف ميلٍ (عشرين كيلومتراً) من مودينا، على مرتفعات أبينيا المتموجة. وتشتهر بقلعتها العائدة إلى القرن السادس عشر، وصناعة نسيجها المدهشة، وأشجار كرز مارساشينو وموريللو، و المهندس ياكوبو باروزي، الذي يُعرف أيضاً بفيجنولا. لقد نشر بالادينو، وسيرليو، وباروزي، مباديء مدرسة المانريزم Mannerism، أو المدرسة الافتعالية/التكلفية، التي ازدهرت في القرن السادس عشر، عبر القارة الأوروبية. عمل باروزي مع مايكل انجلو، في حياته المهنية المتأخرة. وأكمل باروزي عمل مايكل انجلو في كاتدرائية القديس بطرس، عقب وفاة انجلو ودفنه في كنيسة البانثيون في روما. في

عام 1887، قام رجل يدعى يوجنيو جوليني بفتح محل لبيع الفطائر في قرية فيجنولا. ضمن تجارب عديدة، اخترع جوليني كعكةً لاقت رواجاً كبيراً، قوامها شوكولاتة كثيفة جداً، وتخلو من الدقيق. في عام 1907، أثناء احتفالات بعيد ميلاد باروزي الاربعمئة، أطلق اسم باروزي على الكعكة. ما يزال فرانكا جوليني، الحفيد من الجيل الرابع من عائلة جوليني، يصون بوفاء شديد وصفة العائلة، وتعتبر كعكة باروزي اليوم أكثر شهرة من المهندس الذي حملت اسمه.

إنّ موقع فيجنولا الجغرافي، وسط سلسلة من التلال يخترقها نهر بانارو الذي يجري باتجاه المدينة، أعطى الأفضلية، عبر قرون من الزمان، لتفتح البساتين وكروم العنب. ويزدهر كرز فينجولا في التربة الغنية جيدة التهوية. تصور اللوحات العائدة إلى القرن الثامن عشر تلال فيجنولا المغطاة بأزهار الكرز الزهرية. في شهر يونيو، تنادي أكشاك الفواكه التي تغطي الأرصفة، على السائقين عند كل منحني على الطريق. هذا التقليد الزراعي عضدَ شبكة من الصناعات، وأضحى جزءاً من هوية المدينة. مشحوناً إلى جميع أطراف إيطاليا، والعالم أيضاً، صار كرز فيجنولا علامة تجارية بحق. لقد ظهر طبق الحلو هذا تحت وطأة الرغبة في إظهار قيمة المدن الإيطالية الزراعية مثل فيجنولا، علاوةً على مدح الناس الذين يوازنون بين التقاليد والتطور، في حياتهم اليومية. هناك من يبقى، لأجيال وأجيال، مستلهماً أفضل ما في الماضي لخلق المستقبل، وهناك من يرحلون لبناء أحلامهم في مكان آخر.

لقد تخيلنا موقعَ بناءٍ كتدراية القديس بطرس، كتلَ الرخام وقوة الرجال، وصنعنا طبق الحلو بوصفه عموداً عصر نهضوي منهاراً على الأرض. إنه استشفاف حسّي للقوام وللنكهات المتعارضة: الفاكهة الحمراء اللاسعة،

كعكة الشوكولاتة الحلوة، مُربّى كرز سابا، كاكاو مقرمش، وشوكولاتة مجمدة، وزخّة من القهوة المُرّة. شربات الكرز اللاسع يجلس على فتافيت البسكويت المملح. زخّة شوكولاتة مجمدة وقهوة مُرّة تتوسط الطبق، بينما شرائح من كعكة مستلهمة من كعكة باروزي رُصّت في طبقات مع مُربّى كرز سابا. إنّ فيجنولا هي إحدى المدن التي تُجمل التلال الإيمليانية، غير أنها، تماماً مثل آثار قلعتها الدارسة، معجزة صغيرة من الإصرار على حماية هويتها رغم كلّ الصعاب.

13- "زوبا انجليس: الحساء الإنجليزي"

ترجمة: نجلاء عثمان

اختراع وصفة يشبه حل أحجية؛ حيث تقودك كلّ الطرق إلى الإجابات الخاطئة طالما استغرقك التفكير في الحل. لكن، بمجرد أن تجد الحل، يبدو كلّ شيء فجأة على درجة كبيرة من الوضوح. هذا هو عين ما حدث مع طبق حلو اسمه "زوبا انجليس". إنّ أصل هذه التحلية قريب من فهم الجميع، حيث يُترجم الاسم حرفياً إلى "الحساء الإنجليزي"، رغم أنّ الصلة الانجليزية هنا موضع شك.

الجميع لديهم قصص مختلفة حول أصل الاسم- قالت جدتي إنّ الاسم جاء من نبيذ القرمز الزهري الذي يُرش تقليدياً على بسكويت أصابع الست، في إيماءة تذوقية تشبه علّم المملكة المتحدة. الوصفة التقليدية ليست معقدة:

بسكوييت أصابع الست المغموس في نبيذ القرمز ومرصوص على صينية الخبز، مع نوعين من كريمة الفطائر، واحدة بالفانيليا، والأخرى بالشوكولاتة، يجلسان جنباً إلى جنب على البسكوييت الزهري، مع طبقة أخرى من البسكوييت المرشوش بزخّة خفيفة من نبيذ القرمز. إنني أعشق هذا البودنغ، رغم أنني لا أحمل إعجاباً كبيراً لنبيذ القرمز. عندما كنت طفلاً صغيراً كنت أميل لالتقاط الأجزاء الزهرية اللون وأضعها في طبق شقيقتي، لكن عندما صرت ناضجاً، صار الأمر معقداً أكثر. الشيء الخطأ في تحلية الحساء الإنجليزي هو الطعم الكيميائي لنبيذ القرمز. الحل؟ نوعية أجود من القرمز.

بدأنا بتجريب صناعة نسختنا الخاصة من نبيذ القرمز؛ فالوصفة التي كانت سرّاً عائلياً محروساً تسربت ويمكن العثور عليها في كتاب من القرن التاسع عشر بعنوان " ملك الطهاة". كان النبيذ الحلو واللزج خليطاً من التوابل المطحونة، الفانيليا، والكحول، والسكر، وماء الورد، وصبغة حمراء قرمزية مصنوعة من مسحوق أجنحة حشرة الدعسوقة، وهو الشيء الذي يضيف على النبيذ لونه المميز وغموضه. في الماضي، كان يُعتقد أنّ النبيذ محفز قوي للرجبة الجنسية. تستغرق الوصفة اثني عشر يوماً لتحضير النبيذ، والصبغة القرمزية ليست شيئاً يمكن الحصول عليه بسهولة. ما عددناه شيئاً منعشاً، صار عملاً روتينياً بحصة ناقصة من النجاح، فكان علينا اللجوء إلى الخبراء. منذ القرن الخامس عشر، ظلت صيدلية القديسة ماريّا، في فلورنسا، تحضر أكثر أنواع النبيذ القرمزي تميزاً. فما كان يُباع بوصفه جرعة حب، وجد طريقه بسرعة إلى المطبخ لتجميل الكعك والفطائر. أثناء الازدهار الاقتصادي في فترة ما بعد الحرب، غرقت

الأسواق في نُسخ فقيرة تحاكي الوصفة الأصلية، وتعودت ذائقة المستهلكين على هذه النُسخ غير المخلصة.

كان العثور على القرمز الصحيح هو بداية جيدة، لكنه ليس الحل. كان طبق الحلو هذا بحاجة إلى تعريف، بحاجة إلى أن نهدم الطبق القديم ونحلله إلى عوامله الأولية الأربعة: بودينغ الشوكولاتة، بودينغ الفانيليا، بسكويت أصابع الست، ونبذ القرمز. وضعنا أنفسنا أمام التحدي: كُلُّ عنصر من هذه المكونات سَيُعالج بطريقة مختلفة عن الوصفة الأصلية، كُلُّ عنصر سيصبح شكلاً هندسياً، كُلُّ عنصر سيكون له قوام و درجة حرارة مختلفة. تحول بودينغ الشوكولاتة إلى مثلث كريمة بروليه الشوكولاتة، دافيء وكثيف، بينما تحولت فطيرة كريمة الفانيليا إلى كرة من جلاتوه الفانيليا، باردة وناعمة. أما بسكويت أصابع الست فقد تحول إلى قطعة مستطيلة من الكعك الإسفنجي لتمتص حليب الفانيليا والشوكولاتية الذائبين. غطينا الأشكال الهندسية الثلاثة، بطبقة رقيقة شفافة من جلاتين القرمز، بحيث يمكن لهؤلاء الذين لا يحبذون طعم القرمز إزالتها بسهولة ووضعها جانباً دون أن يؤثر لونها على أي من المكونات الأخرى لطبق الحلو. على هذا النحو، يمكنني أخيراً الحصول على طبقي من الحساء الانجليزي، و أكله أيضاً.

الفصل الثالث: أبطال الطبقة العاملة

ترجمة: مجدي النعيم

1- أبطال الطبقة العاملة

2- سمك الأولاف في خلطة الكاربينوني

3- تلوث

4- الخبز والزبد والأنشوجة

5- السردين والأسبرط والرنجة

6- مكرونة شيتاري Cetarese

7- ريزوتو الـ"كاشيو إي بيبه"16

¹⁶ الريزوتو Risotto طبق من الأرز يطبخ مع مكونات مثل اللحوم أو الخضروات أو المأكولات البحرية. والكاشيو إي بيبه Cacio e Pepe طبق مكرونة من المائدة الرومانية والعبارة تعني في العديد من اللهجات الإيطالية الجبن بالفلفل ومكوناته شديدة البساطة: فلفل أسود، وجبن البكورينو الروماني والمكرونة.

8- العودة

9- كل السنة العالم

10- الجنوب

11- البطاطس في انتظار أن تصبح كمأة

1- أبطال الطبقة العاملة

بدأ الأمر كله بوعاء من الفاصوليا. فقد نبهتني وجبة العاملين، المكونة من المكرونة والفاصوليا، إلى ما تحمله النكهات المألوفة من ممكنات. استدعيتُ حكايةً خرافيةً يبادل فيها صبيُّ بقرةً جيدة بحفنة من بذور الفاصوليا. كانت أمُّ الصبي مستاءة حين عاد الصبي بالفاصوليا، لكن بعد زراعتها كانت سيقانها أطول من الأشجار. وكان أن بلغت الجراءة بالصبي أن تسلق شجرة الفاصوليا، ثم حدثت أشياء سحرية. هل يمكن أن يحمل وعاءٌ من المكرونة والبريوتي النبوءة نفسها ؟ إذا زرع هذا الوعاء في دماغي، كم سيسمق طوله؟

خلال ذلك الشتاء، كنت أسمع الكثير من موسيقى بوب ديلان ، على وجه الخصوص إلجوم عام 1969 المسمّى "خط أفق ناشفيل". إنه أكثر إلجومات بوب ديلان شعبيةً، مع ذلك أخذ الأمر وقتاً حتى أقع في شباك التعلق به. ينطلق ديلان في صوت ريفي متناغم مع صوت جوني كاش، في "الرجل في الثوب الأسود" the man in black. ويبدو أنه قد استقرّ على الموسيقى الريفية كملاذ من الاضطراب السياسي المحيط به، وكجسر لتغيير وشيك في الأسلوب. الأغنيات عبارة عن ميلوديات بسيطة بدون مجازات معقدة، ودائماً هناك فتاة، آتية أو ذاهبة،

أو هُجرت في معرض المقاطعة.¹⁷ على نحو عام تسود السوداوية واللوعة في توانج18 الموسيقى الريفية، لكن هناك تباعد صوتي هارموني غير محسوس عند ديلان علي امتداد الألبوم، ما شكّل عزاءً لي. أعتبرُ الطبخ تكتيفاً لحياة المرء. فكل قزمة تمثل تصعيداً. وديلان يتوجه إلى القلب مباشرةً. هل يمكن أن يكون لوصفة طعام الأثر نفسه؟ هل يمكن لوجبة أن تكرّم وتقرّظ ما هو سام وما هو ضيع في ذات الوقت؟ هل بإمكانها أن تزيد من القدرة على التسامح، والحنان والحب؟

كان أوستريا فرانسيسكانا مفتوحاً لما يربو على الخمس سنوات، وكنا نكافح من أجل البقاء. ظللنا نستثمر في أدوات المائدة الفضية، وقناني النبيذ، ومعدات المطبخ، وفي أفكارنا، لكن نجمة ميشلين لم تكن أبداً مراوغةً مثلما كانت وقتها. لعلني كنت أحتاج العثور على نوع ما من الأرضية المشتركة: بطل أو متشرد، أفضي له بسريرتي. وإذا كان لي أن أطلق العنان للنوستالجيا حينها، لطرقتُ عليها مع جيتار بوب ووتون الكهربائي، لعل ذلك يعيد الأمور إلى نصابها. لقد تعبْتُ من الشد عكس اتجاه الجاذبية بتقنياتي المثالية والجديدة. ربما كان مطبخنا جائعاً لشيء من الإنسانية؛ وعاء رحيم من الفاصوليا أو طبق سخي من الاسباغتي.

الباستا فاجولي Pasta e fagioli شوربة إيطالية نموذجية. إنها بالضبط، الوجبة التي تتوقع أن تتناولها في أي أوستريا: الطعام الإيطالي التقليدي المريح¹⁹. ليس من ضير في هذا الضرب من الطعام، سوى أنه قد يجعلك مرتاحاً أكثر من اللازم. لقد قمنا بتنويمك قبل أن تدرك ذلك. ستكون هذه هي نقطة الانطلاق لوصفتنا. لن تكون مجرد وعاء قديم من الفاصوليا، وإنما جرعة من النكهة تجرّذك من سلاحك. كانت الوصفة قبلة حطمت الجدران. تخليتُ عن حذري واحتفلتُ بفكرة أن المطبخ يمكن أن يكون مكاناً مبتذلاً، وغير تقليدي؛ خيراً ومعاصراً في الوقت ذاته. قد يتقبّل

¹⁷ معرض المقاطعة state fair منافسة سنوية في الولايات المتحدة بين المنتجين و أيضاً مناسبة للترفيه تعقد في الصيف، وهو عادة أصغر من معرض الولاية الذي يشارك فيه الفائزون من معارض المقاطعات.

¹⁸ كلمة تستخدم لوصف صوت ارتعاش الوتر وما يشبهه من أصوات. وفي الموسيقى الريفية يخرج المعني صوت التوانج باستخدام الغشاء والغضاريف أعلى الحبال الصوتية.

¹⁹ المؤلف استخدم عبارة Italian comfort food وهي تعني الطعام ذا القيمة النوستالجية أو الذي يجلب الراحة لمتناوله. وهذه الراحة قد تكون مرتبطة بالشخص أو بثقافته.

المطبخ تاريخي الغذائي، من ألين دوكاسي²⁰ إلى فران أدريان²¹ ، ويترك كذلك مجالاً لجديتي آنشيللا. بعد ذلك طفقنا نبحث عن الشعر والأغنية في الوصفة والمكونات التي كانت جزءاً صميماً من المطبخ الإيطالي اليومي. تخيلنا مكونات جماعية عمالية تنبت أجنحة وتبزغ كأبطال. لقد أردنا أن نجعل الخفيّ ظاهراً، سواء كان فاصوليا أو سردينياً، وذكّرنا أنفسنا بأغنية جون لينون "بطل الطبقة العاملة شيء يستحق أن تكونه". A working-class hero is something to be

كانت فاصوليا البارلوتي العادية ما يهمننا حقاً. ليس النجوم²² أو الأدوات الفضية، بل الاتصال العاطفي بالمطبخ. تكتيك يسمح لنا بتحويل المكونات وتمكينها؛ لكن من أجل اكتشاف الاستثنائي في العادي كان علينا أن نخاطر أدنى من الاستينليس استيل، إلى مستوى من الأمانة أعمق وأكثر فجاجة. بدأ أوستريا فرانشيكا إشباعاً للعقول المتعطشة فضلاً عن ملء البطون الخاوية. أخيراً حصلنا على أول نجمة ميشلين في أواخر نوفمبر 2001. فصنع لي الأصدقاء تي شيرت تذكاري أسود إجلالاً لجوني كاش مع نجمة ميشلين حمراء طبعت إلى جانب اسم أوستريا فرانشيكا. كانت الحروف البيضاء الكبيرة على الظهر تصرخ "أين تعتقد هذه المكرونة والفاصوليا أنها ذاهبة؟"

²⁰ طباح معاصر من موناكو يدير عدداً من المطاعم بما فيها مطعم ألين دوكاسي في دورشيستر الذي يحمل ثلاثة نجومات ميشلين.

²¹ طباح اسباني شهير يعد من أفضل طباحي العالم.

²² إشارة التي النجمة التي سيفوز بها مطعمه لاحقاً؟

2- " سمك الأولاء في خلطة الكاربونيه "

ترجمة: مجدي النعيم

في القنوات الموحلة لنهر بو، هناك وفرة من سمك الرود (روتولوس أولاء *Rutilus aul*، أو أولاء فقط باللغة الإيطالية). هذه الأسماك الأصلية التي نجدها في حوض البحر الأدرياتيكي، بالكاد تعتبر طعاماً شهياً. لكن، على الرغم من القوام المخاطي للحمها فقد ظلت تؤكل لقرون. تاريخياً كانت هذه الأسماك، سهلة الاصطياد بالشبكة في الأنهار والقنوات سميكة الغطاء النباتي، تُحفظ مع الخل في خلطة سميت كاربونيه *carpione*، وهي خليط من البصل المقلي والجزر والكرفس والملح والسكر والنبيز والخل والأعشاب. تُنظف الأسماك وتُقلى بعد

تغطيتها بخليط من الدقيق، ثم تُحفظ في ماء مالح²³. وتقنية الكاربونييه في حفظ الطعام شائعة في كافة أنحاء إيطاليا. وقد استخدم المايسترو مارتينو، أحد أكثر الطهاة شهرةً في إيطاليا في القرن الخامس عشر، هذه الخلطة في كل مكان تقريباً في مخطوطته "فن الطبخ" - ليس فقط لأسماك المياه العذبة، وإنما أيضاً للخضار واللحوم والدجاج والبيض. كفل حفظ سمك الأولا في خلطة الكاربونييه، إمدادات عدة أشهر من الغذاء في المخزن عندما ينصرم موسم الصيد. الآن، مع مخازننا المعبأة على مدار السنة، ما هي أهمية الكاربونييه؟ هل لمزيج الخل الحلو من قيمةٍ جوهريّة، أم أنه مجرد تقليد آخر استمر، مثل الكثير غيره، لمجرد العادة؟

انتابنا الفضول لمعرفة ما يمكن أن يحدث إذا صنعنا صلصة لا تحفظ أيّ شيء. هل يمكن أن تكون موجودةً بذاتها؟ انتهت تجاربنا إلى صنع جيلاتي الكاربونييه. كان المزيج الذي يجمع اللاذع والحلو لذيذاً بما فيه الكفاية، لكنه بدا عارياً. كان بحاجة إلى كاونتربوينت²⁴، أي إلى نقيض أو ضد يؤكد، إلى شيء دهني قليلاً يحقق له التوازن. صنعنا خليط تمبورا مع الأسماك الصغيرة. كنا على بعد خطوة واحدة. كانت النكهة صحيحة لكنها تفتقر إلى الشكل. ثم كان لدى تاكا -أحدة طهاتنا الرئيسيين- حدسٌ. تاكا، أو تاكاهيكو كوندو؛ هو طبّاخ ياباني ظل موجوداً في مطبخنا منذ عام 2005. بعد تخرجه من مدرسة الطهي اليابانية سافر تاكا في جميع

²³ خليط marinade المكون من الزيت والنبيد والتوابل أو ما شابهها.

²⁴ الكاونتربوينت counterpoint مفهوم موسيقي يعني تكنيك كتابة أو إعداد أو أداء ميلودية أو ميلوديات في علاقتها بأخرى طبقاً لقواعد ثابتة. وبعبارة أخرى هو العلاقة بين الأصوات التي تعتمد على بعضها هارمونياً لكنها متباينة إيقاعياً.

أنحاء إيطاليا، ثم في أحد الأيام بدخول أوستريا فرانشيكا لتناول طعام الغداء، وبعد نهاية الوجبة كنا قد أقتناه بالبقاء. ومنذ ذلك اليوم أصبح تاكا مورداً قيماً لدقته وقدرته على حلّ المشكلات. جرّب تاكا، بالأعيب طفلٍ، وضعَ خليط التمبورا والسّمك في قمع مع مقدار معيّن من الغاز. أشعل الهواء التمبورا فانفخت في الزيت لتشكّل دائرةً كاملةً، قرصاً ذهبياً شفافاً، بالضبط في الحجم المناسب لمعلقة الكربونيّه البارد. هذه هي نسختنا الإيميلية من وجبة السمك والبطاطس الإنجليزية. قليل من السمك، كثير من رقائق البطاطس مع الخل اللاذع: مكونات متواضعة عززها العزم والتكنيك. فليتحّد الطرف الأضعف تصوراتنا مرةً تلو الأخرى. ما من سمكة أصغر مما يجب، ولا من وصفة بالية إلى حدّ إلقائها بعيداً.

3- " تلوث "

ترجمة: مجدي النعيم

صُنِعَ طبقُ "تلوث" في عام 2009 لندوة "اطبخه خاماً" في كوبنهاغن. عندما التقينا هناك، ما كان للطهاة ولا المنظمين أن يتنبأوا بالأثر الذي يمكن أن تتركه موجة الوعي هذه على الأجيال القادمة من الطهاة. لقد أرخى القلق المشترك حول مستقبل الغذاء بسدوله على التجمعات اللاحقة. ماذا يعني خام حقاً؟ لقد كان الأمر منبهاً للاستيقاظ، وأجبر الجميع على التفكير الجدي حول العلاقات التي يعززونها مع المنتجين والحرفيين. الخام هو الثقة المتبادلة. هناك الكثير لتتعلمه حول المنتجات التي نستخدمها كل يوم من الناس الذين يربون ويصطادون ويزرعون هذه المنتجات.

كانت كوبنهاغن تعاوناً استثنائياً بين الطهاة والحرفيين والصحفيين. وقد خلّفت الندوة روابطاً دائمة بين أيدي وعقول متنوعة ووسعت آفاقنا. "اطبخه خاماً" كانت الغاية منه دائماً أن يكون تحدياً، وليس حلاً. والسؤال البلاغي: هل يمكننا، نحن الطهاة، أن نصنع فرقاً؟ هل يمكننا أن نساعد في الدفاع عن محيطاتنا، وبيئة منتجاتنا، وتراثنا الثقافي الفريد؟

"تلوث" هو تأمل في الانتقال بين ما نعرفه اليوم بوصفه مأكولات بحرية، وما ستكونه المأكولات البحرية يوماً ما. وتتوقع الدراسات العلمية أنّ البحار لن تعود مليئة بالأسماك والثدييات خلال 50 عاماً، وإنما بمخلوقات ما قبل التاريخ ذات القدرة الأكبر على البقاء في المياه الملوثة. قبل أن أغادر متوجهاً الى كوبنهاغن، قرأت مقالاً لصحافي لوس أنجلوس تايمز كينيث ر. ويس، يفحص العلاقة المباشرة

بين التلوث والسكن. وقد أظهر ويس مراراً وتكراراً كيف تتكيف محيطاتنا مع التلوث، من غزوات قناديل البحر قبالة ساحل جورجيا المطل على المحيط الأطلسي، إلى ازدهار الطحالب الخضراء لأعشاب النار²⁵ في كوينزلاند بأستراليا. وكما تتغير الحياة البحرية، يضطر الصيادون إلى السباق مع أدنى السلسلة الغذائية ليحصلوا ما أُعتبر يوماً طُعماً - فحتى قناديل البحر بدأت تظهر على أطباقنا. وعلى الطهاة أن يتكيفوا أيضاً.

طبق "تلوث" ليس حلاً. بل هو انعكاس لهذا التكيف القسري. وهو رؤية ضبابية لمستقبل المأكولات البحرية، طبق قد لا يؤثر على مطابخنا، لكنه سوف يؤثر بالتأكيد على أطفالنا. وهو مزيج رقيق من أسماك الطعم، مثل ساحل تزبد رغوته بالنفط والطحالب، صُنع من طبقات من الحبار والمحار وكبد سمكة الراهب وقنفذ البحر والطحالب الهشة ورغوة الحمضيات في مرق الكالاماري. تخيل أن الكائنات العضوية البدائية تعود من الماضي السحيق. ورغم أن "تلوث" قد يبدو وكأنه ضفة نهر قذرة، فقد وُضع ليرسل رسالة تفاؤلية. الطهاة سيجدون دائماً الوسيلة للإمساك بالنكهة، حتى من أكثر البحار أسونة. نحن هنا لنجعل العالم مكاناً أكثر إنسانية ولذة. وإذا كان من درس يمكننا أن نخلفه لأطفالنا، فهو تثمين جاذبية وفضيلة وقوة الغذاء.

²⁵ نبات النار fireweed يحمل اسماء عديدة في مختلف البلدان لكن المؤلف هنا يستخدم الاسم الشائع في الولايات المتحدة. يحتفظ هذا النبات بخضرته لعامين ويستخدم في مراحل مختلفة من نموه في الغذاء وكذلك في مداواة الجروح والبثور.

4- " الخبز والزُبدة والأنشوجة "

ترجمة: مجدي النعيم

الأنشوجة ليست محط اعجاب الجميع. لكن مرةً أخرى، لا يعلم هؤلاء أن الأنشوجة هي الجندي المجهول في كثير من الوصفات الإيطالية - فهي السلاح السري للطاهي. وهذه الوصفة تؤكد الإقرار بفضلٍ مستحق. فمزيج الخبز والزُبدة والأنشوجة وصفة متوسطة كلاسيكية، وليست إيطالية فقط، تتكون غالباً من أنشوجة تُقدم على خبز مُحَمَّص مع لوح من الزُبدة غير المملحة. نحن نستخدم أنشوجة من شيتارا، جنوب مدينة نابولي مباشرة، حيث بدأ هذا التقليد مع الرومان.

قمنا، من أجل هذه الوصفة، بتقليل كمية الخبز إلى حجم أسطوانة من العجين المُخمر في سُمك رقاقة البسكويت. تصبح الأنشوجة جيلاتية الأنشوجة الذي يُوضع داخل الاسطوانة المُحمَّصة مع الأنشوجة المُقطَّعة والمنقوعة ورغوة الخبز المدخنة. ثم يُسكب حليب الليمون الدافئ، الذي يشبه الزبدة الدسمة، حول الجيلاتية. لتناول هذا الطبق يجب كسر كل شيء، وعند تلك اللحظة يتسرب محتواه الداخلي الدسم. يختلط جيلاتية الأنشوجة ورغوة الخبز مع حليب الليمون، ويمتص الخبز الخليط. فتعود الأطباق نظيفةً إلى المطبخ.

أحضرتُ معي الوصفة إلى لندن في عام 2009 لدورة خاصة من الأيدينتيا غولوز Identita Golose، وهو مؤتمر للطهو يُعقد سنوياً في ميلان، مع أنشطة فرعية في نيويورك ولندن. بينما كنت أشرح خطوات بناء الطبق، ظهر آلان دوكاس. كان آخر شخص أتوقع أن أراه. كان مرشدي؛ لقد علمني كل شيء عن المطبخ المتوسطي. شعرتُ بالتواضع والشرف بظهوره. وقبل أن أتمكن من الانتهاء من شرحي، كان يقف إلى جانبي على المسرح حاملاً ملعقة في يده. أخذ قضمَةً، ثم أدار الوعاء تجاه الجمهور وقال: "هل ترون هذا؟ خبز وزُبْدَة وأنشوجة. عندما تصنع أبسط المكونات طبقاً كهذا، نسمى ذلك موهبة."

لقد سمعنا جميعاً المقولة الدارجة أنَّ النجاح هو 10 في المائة موهبة و90 في المائة عمل شاق. ليس من مصدر معروف لهذه العبارة – قالها بيكاسو أم همنغواي؟ لكنَّ العبارة تنتمي إلينا جميعاً، من يعتقدون أن العمل الجاد هو السبيل الوحيد للنجاح. والعمل الجاد هو مرادف للمهنة في المطبخ، سواء كنت غاسل أطباق، أو طبّاح تجهيز أو طبّاح تنفيذي. ساعات العمل الطويلة ليست سوى البداية؛ فالتحدي يكشف عن نفسه لاحقاً كصراع داخلي. في كل مرة تدخل فيها المطبخ تأخذ قفزة دافعها الإيمان. وأفكارك وغرائزك هي كل ما لديك لتخفيف سقوطك. إنَّ الخبز والزبد والأنشوجة لا تأخذ بالألباب لا تقنياً ولا مفاهيمياً. الأمر مجرد قصة من تلك القصص النادرة عندما تسود الحقيقة والعدل.

5- "السردين والأسبرط والرنجة"

ترجمة: مجدي النعيم

لا يمكنك تجاهل السردين في إيطاليا. سواءً كان معلباً أو مقلباً، أو مشوياً، أو مقطّعاً لطبق من البيستو أو مخللاً، فهو حصان الحقل في المطبخ الإيطالي. وسمك الأسبرط، المعروف أيضاً باسم sprats أو Sprattus sprattus، من أكبر الأنواع في عائلة أسماك الكلوبيدي، لكنه أقل شهرة لأنه يعيش في منطقة صغيرة من البحر الأدرياتيكي، قبالة سواحل شيرقيا في وسط إيطاليا. وقد كان الأسبرط علامة فارقة بقدر ما يمكنني التذكر. يُنقع سمك الأسبرط في ملح البحر الحلو المستخرج من أحواض ملح شيرقيا المحلية لمدة 20 يوماً، ويُضغط بعد ذلك في صناديق خشب البلسا المستديرة في دوائر متحدة المركز، واحدة فوق الأخرى، مثل الساعات الشمسية. بعد ذلك يمكن شيه، ويؤكل على خبز محمص أو يقدم مع عصيدة

من دقيق الذرة المشوية لإعطاء النكهة. والرنجة، بطبيعة الحال، هي جائزة أسماك الكلوبيداي من البحار الباردة شمال المحيط الأطلسي وشمال المحيط الهادئ وبحر البلطيق. وقد لعبت الرنجة الجبارة الملقبة بـ "فضة البحر"، دوراً هاماً في التاريخ.

الجميع يريد أن يكون شخصاً ما. كيف يكون السردين؟ هل حدث أن سألت سردينه إن كانت تحلم أن تكون أكبر أو أكثر رفعة؟ في هذه الوصفة نلعب مع الطبيعة من خلال تسريع تطور الأنواع – سردينه تتحول بطريقة سحرية إلى رنجة. ولكي يحدث هذا لعبنا لعبة الحفلة التكرية. أولاً يُنقع السمك النيء لفترة وجيزة في الملح والسكر. ثم يُغطى السمك، الموضوع في وعاء، في مرق سمك الأسبرط الكثيف المدخن. ويحتوي المرق القليل من الأجار ليساعد في 'تثبيت' السردين في وسط الوعاء، مثل تنويه بلاستيكي على نافذة العرض في مطعم. الآن السردين في درجة واحدة أعلى على سُلّم التطور: لقد أصبح أسبرطاً. وهناك طبقة رقيقة من جيلاتين الرنجة، صُنعت بالنبيذ الأبيض وبلمسة من الخل البلسمي التقليدي لإضافة اللون، ثم قُطعت في شكل سردين ثم وُضعت على قمة السردين، لتحوّل لونَ جلده الفضي إلى لونٍ بنيٍّ داكن، مثل سمك الرنجة. إذن فهو يبدو الآن وكأنه رنجة في مرق أسبرط، لكن بطعم السردين. كُلُّ طبقة تغطي سرديننا، لها لون ونكهة مختلفة من البحر. فهو ليس مشوياً ولا مدخناً ولا مخللاً -

وهذا إيهام. وعلى الرغم من محاولتنا لتحويل السردين إلى شيء، فهو لم يتحول، فقد ظلَّ هو ذاته. في الواقع، أصبح السردين نسخة من نفسه أكثر لذة.

6- "مكرونه شيتاري"

ترجمة: مجدي النعيم

في عام 1932، اقترح المستقبلي الإيطالي فيليبو تومازو مارينيتي²⁶ ثورة في الغذاء. الولايم العبثية المكونة من الغذاء المثالي؛ أأالت الطعام في المستقبل إلى شئ تفهمه فئة قليلة. وقد كانت رؤية مارينيتي ليست بعيدة عن الصواب، إذا أخذنا في الاعتبار اتجاهاتنا المعاصرة، لكن في ذلك الوقت من عام 1932 تغاضي الجمهور العام عن الحركة المستقبلية الغذائية حتى ضرب مارينيتي وترأ حساساً في الهوية الإيطالية. أعلن المستقبلون للجمهور أن من الضروري التخلي عن الباستاشوتا pastasciutta، التقليد النابولي في تناول مكرونة دقيق السميد الجاف مع الصلصة. يمكن للمرء أن يتخيل كيف استقبلت تلك الدعوة في نابولي. فقد

²⁶ مؤسس الحركة المستقبلية الجديدة في إيطاليا.

امتألت الشوارع بالاحتجاجات ضد الإعلانات المستقبلية. في نسخة لوتشة مارينيتي من كتاب *الطبخ المستقبلي* هناك قصاصات من صحيفة شيكاغو تريبيون تحت عنوان "إيطاليا قد تتخلى عن المكرونة". ينقسم الايطاليون، والعالم بأسره، إلى معسكرين: المؤمنين بقدرة المكرونة على إطعام، وشفاء ومواساة السكان الجوعى، وأولئك الذين يشعرون أنها أبطأت الأمة ونكست بالتقدم. وفقاً لمارينيتي، ذهب صحافي فرنسي إلى حد إعلان أن المكرونة كانت "هي سُبَات الجماهير ... أصل فتور الهمّة، والسخرية الخاملة، واللامبالاة المسالمة، وأكثر من ذلك". وإلى جانب الموائد الجنونية والأفكار الخيالية التي اقترحها مارينيتي والمستقبليون عن الطبخ، كان ما أثار أكبر المقاومة هو إلغاء الاسباجيتي.

لا نقدم الاسباجيتي بانتظام في أوستريا فرانشيكا. فنحن نعتقد أن ضيوفنا سوف يشعرون أنهم خُدعوا؛ لأنّ المكرونة مغرقة في اليومية؛ فهي المكوّن الأكثر شيوعاً في مخزون الغذاء الإيطالي. لكنّ هذا الطبق استثناء للقاعدة؛ فهو مكرس لبلدة شيتارا، حيث يعود أصل العديد من النكهات الإيطالية. وشيتارا مدينة تقع على ساحل أمالفي بين نابولي وساليرنو. واسمها مشتق على الأرجح من الكلمة اللاتينية *cetaria*، وتعني صيد التونة، أو *cetari*، وتعني تجار السمك. وقرية الصيد هذه

تشتهر بالأنشوجة المعلبة والتونة، وتُصنع فيها تتبيلة رومانية تسمى الجاروما *garum*، وهي من السمك المخمر، في شكل كولاتورا دي أليشو ²⁷ *coatura di alici*، مستخلص الأنشوجة الذي تنفرد به شيتارا. تُضغط الأنشوجة أسفل الملح. ويوضع السائل البرتقالي الذي يطفو على السطح في جرارٍ زجاجية ويُعرض للشمس الساطعة للتخلص من أيِّ ماء زائد ليترك وراءه فقط خلاصة الأنشوجة الصافية. تعكس الجاروما بسخائها وبساطتها، المكان الذي صُنعت فيه. انها مثل العثور على زجاجة من شعاع الشمس عندما يلج خزانة مظلمة.

يصنع البيستو الخاص بهذا الاسباجيتي؛ من أنشوجةٍ مقطّعةٍ باليد، ونبات القباري ²⁸، والصنوبر والجوز والثوم والكولاتورا دي أليشو، لكن البيستو يشكل نصف المقدار. وبدون مكرونة ذات نوعية جيدة وأسلوب مناسب للطهي، لن يتمخض عن هذه الوصفة أيُّ شئ. نحن لا وفاءً لنا لأحدٍ عندما يتعلق الأمر بالمكرونة، فنحن ننتقي ونختار من بين منتجينا المفضلين. يجب أن تكون المكرونة قادرة على امتصاص

²⁷ كولاتورا دي أليشو *coatura di alici* صلصة سمك تصنع من الأنشوجة في بلدة شيتارا ويتم اصطياد السمك المستخدم من ساحل أمالفي في الفترة من 25 مارس إلى 22 يوليو (عيد مريم المجدلية).

²⁸ القباري شجيرة تنتمي للفصيلة القبارية وتنبت في حوض المتوسط. تنمو على الجدران وفي المناطق الحجرية وعلى جوانب الطرقات وعند الشواطئ الصخرية. وتستهلك عادة في شكل مخلل. يستخدم مملحاً ومخللاً في العديد من مأكولات المطبخ المتوسطي مثل السلطات، والمكرونة، والبيتزا، البريكو وغيرها.

الصلصة بدون أن تفقد إحساسك بالقضمة. والسر هو غليها في الماء المملح حتى تصبح نصف ناضجة، ثم تفصلها عن الماء. اضعها إلى وعاء دافئ مع 20 قطرة من الكولاتورا دي أليشو والبيستو وما يكفي من السمك لطهيها حتى تنضج. واسباجيتي الشيتاري هو خير مثال لكرم المكونات البسيطة: من القليل جداً تحصل على الكثير. سترغب فقط في الاستمرار في التهامها إلى ما لا نهاية. لا اعتذار، عزيزي

مارينيتي.

7- "ريزتو الـ"كاشيو إي بيبه"²⁹

ترجمة: مجدي النعيم

في صباح يوم أحد في مايو من عام 2012، اهتزت شمال إيطاليا من نومها الهادئ في الرابعة فجراً بسبب زلزالين متداخلين بقوة 6 على مقياس الزلازل. هرعت إلى المطعم للتأكد إن كانت هناك أضراراً، لحسن الحظ لم أجد أضراراً. كان مركز الزلزال في فينال إيميليا على بعد 28 ميلاً (45 كيلومتراً) شرق مودينا. بعد تسعة أيام، ضرب زلزال آخر قوته 5.8 درجة على بعد 19 ميلاً (30 كيلومتراً). ركزت التقارير الإخبارية على الكنائس المنهارة، والأسر المشردة، والمصانع المتضررة. لكن اتساع الكارثة بدأ يتوضح حين أرسل لي أحد منتجي البارميجيانو ريجيانو، صورة مروعة من مخزنه. فقد سقطت المئات من أقراص الجبن التي يزن الواحد منها 40 كيلوغراماً (88 رطلاً) من الرفوف المرتفعة وتحطمت على الأرض. لم أصدق عيني. قدر اتحاد منتجي البارميجيانو ريجيانو أن 400,000 من أقراص الجبن قد تعرضت للتلف. انتشر الخبر بسرعة: اشترى الجبن لتتقذ المنتجين. فبيعت العبوة المفرغة من الهواء زنة 1 كجم (2¼ رطل) بأسعار مخفضة من خلال مراكز التوزيع المؤقتة، ومن خلال الأصدقاء ووسائل الإعلام الاجتماعية. كانت الاستجابة كاسحة.

في ريزتو الـ"كاشيو إي بيبه"، ما يبدو أرزاً أبيضاً عادياً، هو في الواقع بارميجيانو صافٍ. لا شئ يضاف إلى الأرز أثناء الطبخ: فكلُّ النكهة تأتي من مرق جبن البارميجيانو ريجيانو. لا حاجة إلى أي آلات باهظة أو تقنيات طبخ متقدمة - كل ما تحتاجه هو الوقت وكميات كبيرة من الجبن. يُحرَّك مبشور البارميجيانو في وعاء من الماء موضوع على نار هادئة جداً. وعندما يبدأ الجبن في الذوبان، في حوالي 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت)، تُطفأ النار ويتم تحريك المرق حتى يصبح كريمياً. يتم تبريد الخليط ليلة في الثلاجة، حيث

²⁹ الريزتو Risotto طبق من الأرز يطبخ مع مكونات مثل اللحوم أو الخضروات أو المأكولات البحرية. والكاشيو إي بيبه Cacio e Pepe طبق مكرونة من المائدة الرومانية والعبارة تعني في العديد من اللهجات الإيطالية الجبن بالفلفل ومكوناته شديدة البساطة: فلفل أسود، وجبن البكورينو الروماني والمكرونة.

ينفصل حسب كثافته ليشكل ثلاثة قوامات: مواد بروتينية صلبة في القاع، ومرق حليبي في الوسط، وكريمة البارميجيانو على القمة. تُزاح القمة الكريمية جانباً وينضج أرز الفيالوني نانو³⁰ عن طريق إضافة مغرفة واحدة من مرق البارميجيانو مرةً واحدةً، ثم تحريكه بقوة. ويتم خلط ملعقة من كريمة البارميجيانو في النهاية. في المطعم نحن نرش سائلاً مقطراً من خمسة أنواع من مختلفة من الفلفل، تم إعدادها في جهاز تقطير، على الأرز لإضفاء الفوح الخفي المستخلص من الفلفل. لا يخلّف الطبق الأبيض أحادي اللون وراءه أيّ تشبّه، لجعلك تركز على نقاء وكثافة البارميجيانو ريجيانو.

الوصفة ليست مجموع مكوناتها. ففيها طبقات من المعنى: الناس والأماكن والزمن. لقد أنشأت هذه الوصفة في استجابة مباشرة للزلازل. في مهرجان الطعام البطيء³¹ في تورينو في أكتوبر من ذلك العام، أشركنا الناس في الوصفة، ودعونا الجمهور لطهو عشاء افتراضي، لنصحب معنا الريزوتو الـ"كاشيو إي بيبه" في المنزل. استلّفنا طبق مكرونة الرومانية المسمى كايوتشيوي إي بيبه *cacio e pepe* (الجبنة والفلفل) وحولناه إلى رمز إميلاني للأمل والتعافي باستخدام الباراميجيانا بدلاً من البيكورينو، والأرز بدلاً من المكرونة. وقد استخدمنا عمداً الكثير من جبن الباراميجيانا ريجيانو لتشجيع الجمهور على شراء الطبق، واستخدامه وليس أخذه أمراً مسلماً به. أشار الأرز إلى الموندين *mondine* من أهل إقليم إميليان، الذين ظلوا يهاجرون منذ ما لا يقل عن نصف قرن شمالاً ليعتقوا بحقول الأرز في مناطق لومباردي وبيدمونت. تركوا نساءهم وبناتهم في البيت لمدة 40 يوماً في السنة، في الفترة من مايو إلى يوليو، ليغرسوا رُكبهم في الطين ليقتلوا الأعشاب. وقد اشتهر الموندين بالعمل الشاق الذي خلدوه وبالأغاني الإميلانية التي تغنوا بها، ما يقف شاهداً على روحهم الظافرة. طبق الأرز الأبيض المتسم بالبساطة المتناهية، هو استمرار لقصتهم. فليبق هذا الطبق دعوةً للوحدة، والبهجة وتذكر أنّ وصفة طعام يمكنها أيضاً أن تكون عملاً من أعمال التضامن.

³⁰ أرز الفيالوني نانو Vialone nano نوع من الأرز الإيطالي وينتج في منطقة زراعة الأرز المستوية في جنوب مقاطعة دي فيرونا.

³¹ مؤتمر يعقد كل سنتين وتنظمه حركة التيرا مادري Terra Madre وهي شبكة من حوالي 2000 من جماعات صغار منتجي الغذاء حول العالم ملتزمين بإنتاج الغذاء بطرق مستدامة ومسؤولة. والحركة أنشأتها منظمة الغذاء البطيء التي تهدف إلى دعم المزارعين والمربين وصيادي الأسماك وحرفيي الغذاء الذين تحمي طريقتهم في الإنتاج البيئة والمجتمعات. وتجمع الحركة في عضويتها الأكاديميين والطهاة والمستهلكين والمجموعات الشبابية. وكما وضح من اسمها فهي أيضاً تناهض عقلية الطعام السريع بنزوعه الاستهلاكي.

8- "العودة"

ترجمة: مجدي النعيم

يعيدني شهر أكتوبر إلى أماكن كثيرة في ماضي حياتي. عندما تزوّجت والدتي انتقلت إلى ريف مانتوان، بين فيلا بوما ومانجاكفالو، لتعيش مع أنسبائها. وُلد أخواي الأكبر سناً، ماركو وأندريا، في منزل العائلة، في أرجنون، المحاط بالضفاف المرتفعة لنهر بو. لكن، أُمي كرهت المكان. لقد حكّت لنا قصصاً عن البؤس والضباب. أما أنا فقد وُلدتُ في مودينا، وكبرتُ بوصفي طفلَ مدينة. لقد اكتشفت الحياة في الريف فقط عندما انتقلت 6 أميال (10 كيلومترا) خارج مودينا لأضع يدي على مطعم. لم تكن كامباثو حتى بلدة. كانت بالأحرى مجرد محطة للحافلات، مع مطعم في منحنى الطريق.

عندما يهَلُّ شهر نوفمبر؛ أجدُ نفسي في مواجهة الضباب والبؤس بسبب الأشياء التي تستحق التذكّر. فقد كانت هناك فترات ما بعد الظهر في بيت ليديا كريستوني؛ وقد أنقذتني ليديا عندما أمضيت شهراً واحداً في رحلتي المتهوّرة كطاهٍ وصاحب مطعم. عاشت ليديا على الناحية الأخرى من حقل برسيم يقابل المطعم. وكان بإمكانني أن أشم رائحة عطر البرتقال والقرنفل ولحم الخنزير قادماً من الفناء الخلفي لمنزلها. وكان زوجها، نوفيلو، مشغولاً دائماً في السقيفة يفرم لحم الخنزير لصنع السلامي، في حين برزت رؤوس خنازير من حافة حوض، في الحظيرة ورائه. وكانت دينا- أمُ ليديا- التي تبلغ من العمر 90 عاماً، لا تتحرك مطلقاً من مقعدها بجانب المدفأة. وعندما لا أكون في بيت ليديا، كنت أنفق الوقت في المشي في الطرقات الضيقة باحثاً عن القلقاس الرّومي تحت عباد الشمس طويل الساقين، أو جامعاً الجرجير البرّي على طول ضفاف نهر سيكيا.

والعودة تعني أيضاً العودة إلى تلال بياشينزا، حيث تدرّبتُ مع الطاهي جورج كوني كل يوم إثنين على مدى ثلاث سنوات. كنتُ صغيراً وتوقاً إلى التعلّم. وكان خبز البريوش، و صنعُ الباتيه على وعاء التيرين الخزفي، وحشُو الفطر المجفف؛ مثلَ عالم ديزني بالنسبة لي. وعندما أنظر إلى الوراء أبعد من ذلك، أجدني واقفاً على مقعد في مطبخ أُمي لأصنع الباساتلي، أبسط عجائن المكرونة المصنوع من فئات الخبز، والبيض، وحفنة يد من جبن البارميجيانا ريجيانو المبشور.

طبق "العودة" الذي وضع في 2010، هو مزيج من ذكريات محجوبة تعود إلى النور بعد سنوات عديدة. وأربط هذه الوصفة بأغنية ثنائية أداها ديلان وجوني كاش. أغنية "فتاة من الريف الشمالي" هي أغنية عن التغلب على الحنين: اللحن يأخذك إلى الماضي، لكن الكلمات تقول لك كن حذراً، لا رجعة إلى الوراء، بل تقدّم إلى الأمام فحسب. إنّ تركيب المكونات والتقنيات المتنوعة يبحث عن الحل. والمدهش، أنّ النكهات العتيقة آلت إلى تناغم ذهبي. يُدخّن الفطر قليلاً لاستعادة جو المدفأة، ثم يُحشى بالجوكاينو الدسم³² لإعادة النكهة الإميلانية المميزة إلى الحياة. وتُصنع الباساتلي بالكما المفتت، وجذور الكرفس، ومسحوق القلقاس لاستعادة ذكرى أول وصفة أعدتها في حياتي. ثم هناك مَرَقُ رأس الخنزير الرضيع. ففي أواخر الخريف، بعد تصنيع اللحوم الباردة – من بروسسيوتو³³، وكوبّا³⁴ وكولاتيللو³⁵ - لا يبقى سوى رؤوس الخنازير على طاولة الجزار. هذا المَرَقُ مغذي للذاكرة إلى أبعد مدى. يُضاف الماء المُستعاد من الفطر المدخّن إلى مَرَق لحم الخنزير مع بضع قطعٍ

³² نوع من منتجات اللحوم الإيطالية يشبه السلامي لكنه يحتاج طهواً؛ وعادةً ما يُسلق في نار هادئة لمدة 4 ساعات.

³³ لحم خنزير إيطالي بارد يؤكل في شرائح رقيقة.

³⁴ الكوبّا سجك إيطالي يصنع من إلية الخنزير ويُتبّل بالفلفل.

³⁵ الكولاتيللو يعد من لحم الخنزير الذي يبلغ عمره أحد عشر شهراً وهو من أكثر لحوم الخنزير تفضيلاً في إيطاليا.

مقرمشة من لحم خدّ الخنزير. عندما تعود إلى أماكن الماضي، فقد تكون الروائح والنكهات هي نفسها، لكنك تكون قد تغيّرت. واستدعاء الماضي إلى المستقبل، ممارسة يومية في ضبط النفس والتأمل.

9- "كُلُّ أَلْسِنَةِ الْعَالَمِ"

ترجمة: مجدي النعيم

منذ افتتاح أوستريا فرانشيكا، كُنَّا نسأل أنفسنا: "كيف يمكننا حماية تقاليدنا في الطهي حين ننقلها إلى المستقبل" بمرور الوقت وجدنا أنَّ المواجهة، وليس الحفظ، هي الحماية الأفضل. فالتحويل الشعري لتقاليدنا في الطهي يجلب طبقاتٍ جديدةً من المعنى. كنا حينذاك نعمل بالقينتو كوارتو، وتسمى أيضاً مزع اللحوم و المتنوعات وتشمل الأذان، والخد، والذيل واللسان مما يتبقى على طاولة الجزار. لسان العجل له تراث طويل في تقاليد الطعام الإيطالية. وهو كبير، أكبر من شريحة الفيليه، وسعره في رخص التراب، وهو لحم مثالي للعطلات أو لأسرة فيها العديد من الأفواه. يُسلق اللسان عادة ثم يقدم مع السالسا الخضراء³⁶ والمستردة الحارة. حضَّرتُ اللسان في حفل زفاف أختي كريستينا، ولن أنس أبداً لحظة أن أوقفني نسيبي كين قائلاً "ماكس، كان هذا لحماً إلهياً حقاً؛ ما هو؟" أجبته "إنه اللسان، سيد جيلمور." أجابني بفكاهته المميزة "ذكّرني ألا أكل هذا اللحم مرةً أخرى أبداً!" للسان سمعة سيئة في أمريكا، لكنه هنا في إيطاليا يحتل مكانة مكرّمة في تقاليد اللحوم المسلوقة في شمال إيطاليا. كنا سلفاً نقدّم وجبة "البوليتو المسلوق، دون سلق". أردتُ أن يبدأ اللسان رحلته.

الفنان الإيطالي لوسيو فونتانا مشهور بأسطح الكانفاس الممزّقة. وبالنسبة لفونتانا، فإنَّ تحطيم سطح الصورة هو لحظة الخلق. كان يبحث عن البعد الرابع، ما وراء إطار الصورة ضارباً في المجهول، فقاده خياله إلى اللا نهائية. هل كان من

³⁶ الصلصلة الخضراء أو salsa verde هي صوص إيطالي يصنع من زيت الزيتون والثوم والقباري والأنشوجة والخل وعصير الليمون والبقدونس.

الإسراف أن نطلب من النكهة أن تسير خارج الحدود، أو ندفع الوصفة عبر المكان والزمان؟ يمكننا أن نحاول.

أردت أن أدخل بعض الطقوس لعملية طبخ اللسان. لم يكن كافياً وضعه في كيس بلاستيك فارغ ووضعه في حمام مائي مُتحكم في حرارته. كنت أبحث عن لفّة بدائية. يُطبخ لسان العجل بطريقة السوفيد، ثم يُلف في عجين أسود مصنوع من الدقيق والملح والبن وكربون الخضار ثم يوضع في الفرن. عندما يخرج الطبق من الفرن يبدو كأنه نيزك سقط من السماء. نتخيل أنّ اللسان عاد من الفضاء الخارجي، من رحلة إلى البعد الرابع، وأنه يعود متحوّلاً عما كانه. نمزق القشرة السوداء لنفتحها ثم نضع اللحم في منتصف الطبق. ونوزع الصلصات كأقمار صناعية حوله. كُلُّ بهارٍ يأتي من تقاليد طهي مختلفة. فهناك الصلصة الخضراء المصنوعة من الكزبرة بدلاً عن البقدونس، وهذا التبديل البسيط يفاجئ الذائقة. ويعيد مزيج من فاكهة الباشون فروت وبذور الريحان؛ خلق صلصة استوائية بتحريف إيطالي. تُنقع الخضروات نيئة مثل سافيجيه³⁷، بل إنّ الضال dahl السريلانكي يأخذ هذا الطبق أبعد من جذوره الإيطالية. كُلُّ بهارٍ يتحدث بلسانه الأصلي، كلُّ يضفي نكهته المميزة، وكلُّ قزمة تجعل باقي العالم أقرب.

أنا طاهٍ إيطاليّ من مودينا لكنني مواطنُ العالم. علمتني رحلاتي أنّ أكثر الأماكن إثارةً للاهتمام هي حيث تلتقي العوالم، تتصادم وتتخطم، حيث نكون مضطّرين للاعتراف باختلافاتنا وضم أوجه الشبه بيننا؛ فأكثر تقاليد الطهي ألفةً، التي تساعد على تنمية البلدان، ما تزال هي التقاليد التي توحدنا. ومع ذلك فالطعم لا يكلُّ أبداً. يسافر بسرعة الضوء، يربط أماكن ومفاهيم بعيدة في لحظة. وهذا يفسر كيف لوصفة أن تخرج لتخاطب العالم كله بدون أن تبرح موطنها. وهذا هو إرثُ بطل الطبقة العاملة.

³⁷ طبق من المأكولات البحرية ذو شعبية كبيرة في بلدان أمريكا اللاتينية.

10- "الجنوب"

ترجمة: مجدي النعيم

عندما طلب منا المشاركة في مسابقة لو ميخور دي لا جاسترونوميا للطهي في 2005 انخرطت في عملية تداع حر مع جنوب إيطاليا. في ذلك الوقت شعرت أنني مرتبط بالجنوب من خلال صداقتي مع طاه المعجنات كورادو أسنسا في صقلية. إلى جانب علاقة عملي اليومية مع بيبي بالميري، ساقى أوستريا فرانثيسكا منذ عام 2000. إن القباري الذي حفظه أسنسا في العسل، والبرغموت المحلي، واللوز المر، والبردقوش³⁸ المعطر، كل هذه الأشياء التي جلبها أسنسا من متجر معجناته المسمى كافيه سيسيل في نانو جنوب شرق صقلية، جلبت معها أشعة الشمس والبحار المالحة إلى مناخ مودينا الشمالي الرطب. وكان بالميري المنحدر أصلاً من ماتيرا في إقليم بازيليكاتا، قد قدم لنا موارد لا تنضب في كوتشينا أوفرا (مطبخ الفقراء). وكان المكوّن المفضل من المكونات القادمة من ماتيرا هو الفلفل الأحمر المجفّف والمدخن المسمّى ببيون ماترانو. وهو فلفل حار شديد الحرارة، وأنا أعشق لون القري التي لم تُدهن لعقود لكنها ما تزال تتوهج مثل الجمر.

كلمة Sud تعني حرفياً الجنوب. ويُستخدم التعبير بطريقة مهينة في إيطاليا. فجنوب إيطاليا تاريخياً وثقافياً وغذائياً هو الجزء الأكثر غنى في بلادنا، لكن في نفس الوقت الجزء الأكثر تناقضاً. وستلعب وصفتنا على

³⁸ البرغموت فاكهة حمضية تشبه الكمثرى، والبردقوش نبات عطري من مجموعة النعناع

هذه التناقضات، مع التعارضات المحسوسة بين اللاذع والحلو، الملطف والحر، الساخن والبارد، المقرمش والناعم. فالحلوى ستكون نوعاً من رحلة، مثل اكتشاف البطيئ لجنوب إيطاليا، المليئ بالمفاجآت الخفية والملاحظات اللاذعة غير المتوقعة، وبطيئ كامل من النكهات.

كان الشرط الوحيد للمسابقة تقديم وصفة تستخدم زيت الزيتون الأسباني. صنعنا، من خلال التجربة والخطأ، جيلاتي زيت زيتون مسكوب مع أوراق السيدرينا (ليمون لوزة) وثمار الحامض الصقلية. سوف يكون جيلاتي زيت الزيتون بمثابة القلب لهذه الحلوى، وقد اخترعنا نوعاً من الدرع الواقي حولها حفاظاً على سريتها. ستحتوي الجيلاتي أسطوانة من الشوكولاته البيضاء، ملفوفة في طبقات من الزيتون الملبس، والتوابل وزيت الفلفل الحار. خلق اقتران القباري البري بجيلاتين الإسبرسو الداكن إشارة مباشرة إلى الأرز بالقباري والقهوة الذي يصنعه ماسيميليانو ألامو، أصغر الطهاة في إيطاليا بين الحائزين على ثلاث من نجوم ميشلين في مطعم لو كالوندر في بادوا. كان داخل جيلاتيات القهوة قباري حلو وآخر لاذع. شكل هذه التحلية يمثل تقديراً لغواليرو ماركيزي، الطاهي الأكثر شهرة بين طهاة إيطاليا الحداثيين، الذي بدأ في الثمانينيات صنع "فطائر الرايفولي المفتوحة"، التي نقلت النظرة إلى الرايفولي من اعتباره وعاءاً يُعبأ، إلى وعاء للأفكار. غمّسنا فلفل ماتيرا في زيت الزيتون، واستخدمنا قطرات منه هنا وهناك لتدوير الحواف، وعرضناه لنفحة من موقد مدخن. وضعنا على قمة الاسطوانة رغوّة اللوز المبردة وكعكة شوكولاتة في شكل قرص.

كان زيت الزيتون كُلي الوجود على الطبق، لكنه مع ذلك لا تراه العين. وهو رمز لكل ما هو مشمس ودافئ وزراعي. حلوانا، على النقيض من ذلك، بدت وكأنها قطعة من آلة، مثل عجلات وتروس تنتظر تجميعها وإطلاقها. استعرنا الاسطوانات الأيقونية والدوائر من اللغة البصرية للمستقبلين الإيطاليين. فقد تصوّروا في بداية القرن العشرين إيطاليا دينامية يُعاد تصميمها من خلال بزوغ الفن والتكنولوجيا. وبعد ما يقرب من مائة سنة، هل بإمكان الهندسة والنكهة تجديد جنوبنا الإيطالي الحبيب؟

نجح طبق "الجنوب" في جلب بعض الوجوه غير المألوفة إلى دائرة الفائزين في مسابقة لو ميخور دي لا جاسترونوميا للطهي. وقد ثبت أنه كان انتصاراً على مخاوفنا المتعلقة بعدم الانتماء إلى عالم المطاعم الراقية وبشرنا بأخبار واعدة. في غضون أسابيع تلقيت مكالمات من دليل ميشلين يهنؤنا على نجمتنا الثانية. ما الذي سنتمناه أكثر من ذلك؟

11- "البطاطس في انتظار أن تصبح كمأة"

ترجمة: مجدي النعيم

من أين يأتي الإلهام؟ لقد طرحْتُ هذا السؤال مئات المرات. بصراحة، يُلهمني كُلُّ شيءٍ وأيُّ شيءٍ، دفعةً واحدة. في معظم الأحيان، تأتي أفكار الوصفات من اليومي. أخذُ أبسط الأفكار، أو الصور أو المكونات وأقسّمها إلى ثلاثة: الشكل والطعم والمحتوى. وعندما تتجمع الحصىلة في تمام الوضوح، أجدُ عادةً شيئاً مثيراً في هذا العالم، وفي نفسي. وعملية الاختزال هذه هي الجزء الأكثر إثارة في الطهي.

كيف حلمتُ البطاطسُ أن تصبح كمأة³⁹؟ طُلب منا ابتكار وصفة لاحتفال ألبا للكمأة في نوفمبر عام 2010. وكان نقاش بيدمونت مقابل إيميليا - رومانجا حياً في أذهاننا (انظر طبق قواقع في الكرم، صفحة 126). كيف لنا أن نجعل وصفة عن الكمأة تتحدث أيضاً عن إيميليا؟ كانت والدتي تحكي لي قصصاً لا تُصدق عن ريف مانتوان، من أنَّ المزارعين وجدوا الكمأة، فاعتقدوا أنهم وجدوا بطاطس فسلقوها. كان هذا الارتباط كافياً لتحويل تركيزنا، تحويل انتباهنا عن الكمأة إلى الدرنة ثم الوصول إلى البطاطس. تنمو بطاطس رائعة في التلال المطلة على بولونيا. صغيرة ومستديرة، بطاطا مونتيزي تلك معدنية وحلوة. تخيلنا بطاطسنا المتواضعة تحلم بأن تصبح كمأة مجيدة. لتصل إلى هذا التحول، تلفُ البطاطسُ نفسها في مسحوق الشوكولاته والبندق، العنصرين اللذين يشكلان شوكولاتة جاندويونتي الشهيرة في تورينو. تُخبز البطاطس في

³⁹نوع من الفطر البري

الملح، ثم يقوّر اللُّبُ ويُخلط بالسكر والبيض لصنع قاعدة سوفليه. يُوضع الخليط مرة أخرى في جلد البطاطس ويُخبز. يُتّوج السوفليه الذي يُقدّم في جلد البطاطس، بالأنجليس كريم وجزازات الكمأ البيضاء الطازجة. ويُشجّع رواد المطعم على أكل كل شيء، بما في ذلك الجلد.

هناك شيئان مثيران للدهشة في هذه الحلوى. أولاً: حقيقتها المجردة؛ فالكثير من الناس يظنون مصدومين وهم يرون بطاطس مخبوزة للتحلية لأنها ليست جميلة بالمعنى الكلاسيكي. فهي تبدو مثل منحوتة خلّفتها حركة آر تي بوفرا⁴⁰، غريبة ومُهدّدة نوعاً ما. لا ألعاب نارية، ولا خدع سحرية، ولا طهو نووي. فقط بطاطس مخبوزة. ثانياً: هي جيّدة جداً. الكريم الحلو، والكمأ الفواح، وسوفليه البطاطس الدافئ داخل جلد شيكولاتة البندق الصالحة للأكل. لعلها أفضل بطاطس أكلها على الإطلاق. لقد شرعنا نحتفل بالكمأة لكنّ الاحتفال انتهى إلى شيءٍ مختلفٍ تماماً: إلى الاحتفال بالتواضع. ليس بإمكان أيّ شخص أن يصبح كمأة. معظمنا بطاطس. وأمرٌ جيّد جداً أن تكون بطاطس.

⁴⁰ حركة آر تي بوفرا حركة فنية إيطالية راديكالية تعود إلى الستينيات، تزاوج بين مفاهيمية واختزالية وأدائية الفن، وتستخدم المواد المبدولة والشائعة مثل التراب أو الصحف. والهدف العام من هذه الحركة هو تقويض المؤسسات الرأسمالية التي تنزع إلى تحويل الفن إلى سلعة تجارية.

الباب الثالث: "الصّورة والشبه"

ترجمة: مجدي النعيم

- 1- الصّورة والشبه
- 2- نورماندي
- 3- سلطة القيصر
- 4- دجاج، دجاج، أين أنت أيّها الدجاج؟
- 5- المحار الملزمي وأصدقائه
- 6- السيّدة وفارسها (الجزء المقرمش من اللزانيا)
- 7- الأرز، بالرمادي والأسود
- 8- شوربة التوم كاي بالبانجان وجبن البارميزان
- 9- ثلج تحت الشمس
- 10- تحية إلى مونك
- 11- مقرمشات الفواجر
- 12- تمويه: أرنب بري في الغابة
- 13- أخطاء الميليفوييه (ألف طبقة من الأوراق)

1- الصّورة والشبه

مثل الكثير من الأشياء في حياتي، كان لقائي بالفن مصادفةً. بدأ كل شيء عندما التقيتُ بزوجتي، لارا، التي مضت تخطو بثقة في عالم الفن المعاصر الغريب. بعد فترة وجيزة من لقائنا، أدخلتني لارا إلى عالم الفن، والمسرح الطليعي، والفن الأدائي الذي لم أكن قد سمعت به أو حتى تخيلت وجوده، وهو عالم لم أفهم معظمه. مع مرور الوقت تراجع شكوكي. بدأت أرى أوجه التوازي بين عالمي الفن والطهو المتباينين ظاهرياً. عندما فتحنا مطعمنا أوستريا فرانشييسكا في عام 1995، كنا نعلم القليل عن أنّ هناك إرثاً من تردد الفنانين المحليين على المطعم في فترة ملامك السابقين. ففي شارع كارتيريا المجاور، كان هناك العديد من أستوديوهات هؤلاء الفنانين. كان جليانو ديلا كاسا هو زعيم تلك الحلقة. كان جليانو يتعاون مع الشعراء ومع المؤلفين، يضع الرسومات الإيضاحية، واللوحات المائية وكتب الفنانين. سرعان ما أصبح ديلا كاسا، المثقف والمفكر، مرشداً لنا جميعاً. وقد شرفت رسوماته الإيضاحية قوائم طعامنا على مدى السنوات الثمانية عشر الماضية، وما زلتُ أحتفظ بنسخته من رواية لويس فرديناند سيلين المسماة "إلى آخر الليل" ذات الصفحة المثنية مثل أذن كلب dog-eared، وهي العمل الذي وسّم بداية تعلّمي الأدبي في سنّ الثانية والثلاثين.

جاء بعد ذلك إميليو مازوللي، صاحب صالة العرض المحلية - وقد كان معرضه الذي يحمل اسمه في الشارع نفسه - وقد صدف أن كان تاجر لوحات فنية مشهوداً له عالمياً. بشر إميليو بالحركة التعبيرية الإيطالية الجديدة ترانزايفانجارديا Transavantguardia مع المفكر الناقد أشيل بونيتو أوليفا في ثمانينيات القرن العشرين. وقد كانت هناك حركة لا تتوقف بين صالات العرض في كافة أنحاء العالم بحثاً عن شراء أو عرض أعمال الفنانين الإيطاليين الراسخين الذين عمل معهم بونيتو أوليفا - ومنهم جينو دي دومينيكس، وفرانشيسكو كليمنتي، وساندرو شيا، وانسو كوكي، وميمو بالادينو، على سبيل المثال لا الحصر - بالإضافة إلى فنانين عالميين مثل أليكس كاتز، وروبرت لونغو، وديفيد سال، وأنيت ليميو. وقد كانت المعارض الفصلية في صالة إميليو مازولي، تُحَمَّص على طاولات مطعمنا. وقد ملأ الفنانون والنقاد وجامعو اللوحات، بأكثر من أن أحصي أسماءهم، المطعم بكلماتهم وأفكارهم وأحلامهم. لقد غذيْنَاهُمْ وَغَدَوْنَا، وقد حقق هذا التبادل للمطعم طاقةً وحافزاً لا حدود لها.

عقدنا- أنا ولارا- علاقاتٍ مع صالات العرض الفنية، وسافرنا إلى المعارض والبيناليات. وبدأنا جمع اللوحات. لم نكن نخاف من وضع أعمال فنية غريبة وغير متوقّعة في المطعم. كنا نقوم بتغيير اللوحات كثيراً، ونقل اللوحات والمنحوتات حول المكان مثل مكونات طعام على طبق. ومع كل إضافة، بدأت الجدران تنطق. فقد وضعنا لوحةً لسيارة فيراري رسمها جيان ماركو مونتيسانو، جوار صورة فانيسا بيكروفت الفوتغرافية لتشكيل من القوات البحرية الأمريكية الخاصة، تعالج موضوع الفوضى والنظام. وأثارت منحوتة النظارات الصلبة التي نحتها كارلو بينفينوتو، وكيسُ القمامة البرونزي الذي أنجزه غافن تيرك، التأملَ حول شعرية الحياة اليومية. وتناولت الرسوماتُ المصنوعة باستخدام علبة من الأقلام الملونة⁴¹ التي أنجزتها سيل فلوير، الطبيعة المفاهيمية للعب الأطفال. وذكرتنا صورة جويّة لروما من أعمال غراتسيا تودري، بأهمية المسافة لفهم الثقافة. أما سلسلة الصور التي تنتمي لفن أشغال الإبرة التي استوحاها فرانثيسكو فيتزولي من "الحياة من خلال نظارات وردية"⁴²، فقد استدعت الموسيقى والجمال والمعاناة إلى داخل إطار الصورة. وكشفت المناظر الطبيعية لأولافور إلياسون، شأنها شأن لقطات ماثيو بارني الثابتة المأخوذة من الأفلام، عوالم واقعيةً ومتخيّلة. وضعنا تركيب حمائم "السياح" لماوريتثيو كاتيلان في المطعم، تماماً كما شاهدناها في المرة الأولى في الجناح الإيطالي في بينالي البندقية عام 1997، تذكيراً بكيف بدأ كل هذا الجنون. في ذلك الوقت وجد الفن طريقه إلى المطبخ، وقبل أن نعرف أصبح الفنُ يشكّل مشهداً منبسّطاً لأفكارنا، ملهياً ذائقتنا ووصفاتنا بالخيال. وبالإضافة إلى تأثيرات الفنون البصرية والموسيقى والأدب، أصبح الفنُ نقطة مرجعية لمطبخ كان قدرُهُ أن يمضي قُدماً، إلى ما وراء التقليد، وما وراء التقنية، إلى أبعد من آفاقنا. لم نعتبر الفنُ أبداً ديكوراً، وإنما طريقة للتمدد خارج حدودنا المادية، ما يتيح لنا رؤية ما هو أبعد من مدينة مودينا القروسطية حتى ونحن في قلبها.

⁴¹ سلسلة من الرسومات الاختزالية minimalist بعنوان "ورق وحبر" أعدتها الفنانة مستخدمةً علبة أقلام مدرسية ملونة وألوان مائية وورق.

⁴² "الحياة من خلال نظارات وردية" *La Vie en Rose* أغنية شهيرة لإديث بياف طبعت بها بصمتها على الغناء الفرنسي المعاصر.

"الصورة والشبه" مجموعة من الصفات ما كان لها أن تكون بدون نوع معيّن من التحضير الذهني الذي يقف خلف صرامة الطهو. اقتبسنا تعبير الصورة والشبه من الفنان الإيطالي أليغييرو بويّتي، الذي استعاره بدوره من النص الإنجيلي الكتاب حول الخلق: "نَعْمَلُ الْإِنْسَانَ عَلَى صُورَتِنَا كَشَبَهِنَا". بويّتي أخذ بالمعنى المزدوج وكذلك أنا. وهكذا شكّ في طبيعة الأشياء وطبيعة صنع الفن من خلال الرسومات والصور الفوتوغرافية والخرائط. نسخ بويّتي، وطبع الحروف والكلمات على الكانفاس، واقتفى أثرها في حوار إقبال وإدبار بين اللغة والفن. وتحذو الوصف حذو بويّتي من خلال النظر في ازدواجية إعادة الإنتاج، من خلال اللعب بالأضداد واختراع ألعاب وأنظمة. هناك الحرية التامة والمسؤولية الكاملة، الفوضى والنظام، الحقيقي والمتخيّل جنباً إلى جنب. هذه الصفات لا تتعلّق ببويّتي أو أيّ فنان آخر متعيّن. فهي تبدأ حواراً مع الفن. وقد أصبحت "الصورة والشبه" العبارة التي تمثّل ما يحدث من تلاقح أفكار في مطبخنا، سواء كنا نقرأ خورخي لويس بورخيس أو جيرترود شتاين، نستمتع إلى ثيلوينيوس مونك الراهب أو نشاهد عروض يوزيف بويز. أصبح الطهو تأملاً في كيف تتحول الأفكار إلى أشكال، نحتية في طبيعتها وفيها لفّة اجتماعية. في كل يوم نأخذ مكوّنات فوضوية ونرتّبها في أفكار مستساغة. نستكشف الروابط الكامنة بين العالم الطبيعي، واللغة، والتكنولوجيا والفنون. حوارنا مع الفن المعاصر هو امتداد طبيعي لقدرتنا الإبداعية، فضولنا، وطريقتنا في رؤية العالم. كلُّ ما نراه ونتعلّمه ونفكر به يُعصر في مطبخنا، لأنّ الطهو لا يتعلّق فقط بنوعية المكونات، لكن أيضاً بنوعية الأفكار.

2- "نورماندي"

ترجمة: مجدي النعيم

يتمثل أعظم ضروب الفرح على هذه الأرض في خلق العالم على ما هو عليه، بدون اختراع أي شيء على الإطلاق في هذه العملية.

أليغييرو بويتي، في "ماوريشيو كاتيلان: هل هناك حياة قبل الموت؟" تأليف فرانكل سيرمانز (2010).

كان أليغييرو بويتي عبقرياً في عدم الاختراع. وقد كان جزءاً من حركة آر تي بوفيرا الفنية، التي تهدف إلى تحويل إيماءات ومواد الحياة اليومية إلى أفكار ثورية. وقد اتخذت الحركة موقفاً ضد السوق وضد هياكل السلطة في عالم الفن. و"الصورة والشبه" كولاژ أنجزه بويتي وقد علّقناه في أوستريا فرانكسكا. يلعب بويتي على فكرة الصور "الحقيقية" والصور "المنسوخة"، وهي صور مأخوذة من الحياة اليومية ومن وسائل الإعلام. صورتان أبيض وأسود تتجاوران جنباً إلى جنب. إحداهما صورة لأوراق على مكتب، والأخرى صورة للصفحة الأولى من صحيفة كورييري ديللا سيررا، تعود إلى الرابع والعشرين من سبتمبر من عام 1976. نسخ الفنان هاتين الصورتين بأمانة - المكتب والصحيفة - مستخدماً قلم الرصاص، لذلك

نجدُ نسختين من كلا الصورتين. حتى توقيع الفنان كان يشير إلى تعدّد الواقع: جيانى أليغييرو إي بويتي مايكل أنجلو، فهو تركيب لشخصين. يرجعُ العملُ، صدى طبقات متعددة من المعنى. ولم تكن أيٌّ من الصورتين أصلية؛ فهي حقائق تعرّضت للفلترة، شئ من قبيل تقطير الطعم والذاكرة.

لم أكن قد ذقتُ المحار مطلقاً حتى جرّبت واحدة منه في نورماندي. يُمكنك إلقاء اللوم على موجة من موجات مونت سانت ميشيل، أو مشهد الأغنام وهي ترعى في المستنقعات المالحة، أو الأعشاب البحرية التي التصقت بقدميَّ أو أثر السايذر على ذهني. يُمكنك إلقاء اللوم على الحب. فقد كنت غضّاً، بدأت للتو اكتشاف العالم خارج إيطاليا. بدأت ذاكرتي مع نورماندي ربحاً من الزمن قبل أن أضع قدميَّ على شواطئها؛ فقد كان ذكرُ المدينة في المراجع الجماعية للتاريخ والسينما والأدب مشوّشاً. وفي نورماندي كان المحار أكثر بكثير من طبق فواكه دي مير *fruits de mer*.

أردنا في وصفتنا لعام 2011 أن نخترع العالم بدون اختراع أي شيء على الإطلاق، مثلما فعل بويتي في كولاجه. اخترنا صدفةً محارٍ لتحتوي الإحساس بمكانٍ موجود في الواقع، وموجود كذلك في عقولنا. وللمفارقة، لم يكن هناك أيُّ محارٍ داخل الصدفة. كان هناك لحم ضأن المستنقعات المالحة المتبلّ والنيء المقطّع يدويّاً والمرصوص في شكلٍ تارت. كانت هناك بضع قطرات من النعناع المعصور طازجاً، لتذكّرنا بحدائق دير مونت سانت ميشيل العطرية، وبعض الأعشاب البحرية، وشربات وعصير تفاح وشئ من ماء المحار. وتحكي طبقات النكهة قصصاً متوازية، وتخادع وتكشف في الوقت ذاته. كانت تجربة كل شخص مع نورماندي مختلفةً عن غيره، نورماندي المكان والوصفة على السواء. عند رؤية صدفة المحار، يعتقد البعض أنهم قد أكلوا محاراً، وبعضهم قد يعتقد أنه ذاق البحر والرياح عبر لحم حملان المستنقعات. نورماندي تأمل ليس فقط في ذكرياتي، لكنها أيضاً تأمل في فوضى ونظام صنع وصفة طعام. أي مزيج من المكونات يمكن أن يصبح وصفة - يمكن أن يكون الأمر عشوائياً أو منظماً مثل كومة من الأوراق على مكتب أو أحداث على الصفحة الأولى لصحيفة. نورماندي تذكير بأننا لا يمكننا أبداً الهروب على صورة ومثال العالم المحيط بنا.

3- "سلطة القيصر"

ترجمة: مجدي النعيم

ليت القيصرَ عرف كيف استُخدم اسمه سُدىً. لا أجدُ دليلاً على أنَّ سلطة القيصر كانت في أيِّ يوم من الأيام تقليداً إيطالياً، فهي واحدة من تلك الوصفات الهجين، مجرد تجمع عشوائي لنكهات إيطالية، أعيد تصميمها لتوافق الخيال الأمريكي. كانت أول مرة أتناول فيها سلطة القيصر؛ عندما دعاني نسيبي، كين جيلمور، لتناول الغداء في مطعم الفور سيزونز في نيويورك في عام 2005. طلب لي كين سلطة القيصر محذراً إياي: "إنك لم ترَ قط شيئاً يشبه هذه السلطة." حضر رئيس الخدمة الإيطالي درسينج السلطات على طاولتنا، مضيفاً المكونات واحداً تلو الآخر ماسحاً إياها بتؤدة كما لو كان يمشط شعره. لا شيء مطلقاً يفوق ذلك العرض المسرحي، أو عاطفة مشاركة وجبة مع كين جيلمور. عندما عدت إلى إيطاليا لاحقاً كنت ما أزال أفكر في ذلك السحر الذي ألقت به سلطةً بسيطةً على متناولي الطعام في كل مكان. هذا الأمر جعلني أفكر في قصة هانز كريستيان أندرسن "ملابس الامبراطور الجديدة". أردت أن أجرد القيصر من ملابسه، وأعيد بناء الوصفة من الداخل الى الخارج.

تبدأ الوصفة بالقيام بسلسلة من التبديلات: لا شيء هو في حقيقته كما يبدو عليه ظاهرياً. لكن ما تراه ليس خدعة. وقد قال بويتي وهو يناقش فكرة النظام والفوضى في الفن، "إذا كنت لا تعرف نظام النجوم، فكل ما تراه عندما تنظر إلى السماء هو الفوضى، في حين أن عالم الفلك لديه رؤية واضحة جداً لهذه الأشياء". إذا كنت تعرف مكونات سلطة القيصر، فسيكون لتلك السلطة معنى. وإذا كنت لا تعرف مكونات السلطة، سيكون كل ما تراه، من ثم، هو الفوضى.

نبدأ مع الأعشاب العطرية: براعم الخردل، نبات الخردل الأخضر، أوراق الخردل الصينية، الجزء الأعلى من الجزر البري، أقراص السيشوان، البرسيم، النعناع، نبات الحرمل،⁴³ والحميض الخشبي⁴⁴ وجميعها تحلّ محلّ الخس الروماني التقليدي. تُمزج أوراق الفو، المصنوعة من نبات الخردل وجيلاتين زيت الخردل، مع الأوراق الحقيقية. بدلاً من بشر جبن البارميزانا على الخضروات، فقد صنعنا بطارخ صناعية من بيض الدجاج الجنيني المتبل. يُجفّف البيض، المتبل في الملح والسكر، في الهواء حتى يتصلّب بما فيه الكفاية ليتم بشره بعدها مثل أي جبن. والجبن، من الناحية الأخرى، يأخذ شكل رقائق الويفر التي تحل محل الخبز المحمص. بضع قطرات من خلاصة الأنشوجة كثيفة النكهة، وبعض الخل البلسمي الحمضي (ليتذكّر الجميع أنني من مودينا)، وقطرتين من زيت الفلفل الأحمر الحار ترش هنا وهناك لاستكمال التمويه. كافة المكونات الأصلية موجودة في الطبق في أشكال وقوالب مختلفة. وكل قزمة تمثّل اكتشافاً: نكهات صافية، فريدة ومحددة، مجردة ومغلّفة، إيطالية وأمريكية جنباً إلى جنب.

⁴³ نبات عشبي معمر يعرف أيضاً باسم غلقة الذئب.

⁴⁴ يأخذ نبات الحميض أو الحماض اسمه من طعمه الحمضي اللاذع.

4 - "دجاج، دجاج، أين أنت أيها الدجاج؟"

ترجمة: مجدي النعيم

تعوّدت ابنتي أليكسا أن تلعب بمجموعة مطبخها البلاستيكية لساعاتٍ وساعاتٍ. في يوم من الأيام وفي فترة ما بعد الظهر قالت لي أليكسا: "بابي، سأصنع شيئاً من أجلك." أدارت ظهرها وجرت بعيداً، بعدها قامت البنت بتشكيل جبلٍ جميلٍ من الخضروات البلاستيكية ووضعته في قدرٍ أصفر. سألتها "ما الذي ستقدمينه لي، يا أليكسا؟" أجابت وهي ترسم ملامح الجديّة على وجهها، "دجاج، دجاج، دجاج، أين أنت أيها الدجاج؟" سقطنا كلانا على الأرض ونحن نضحك. بعد سنوات، سألتني نادلٌ شاب وهو ينظرُ لي من فوق قائمة الطعام، "هل من أي دجاج على القائمة؟" ناديت المطعم الخالي، "دجاج، دجاج، دجاج، أين أنت أيها الدجاج؟" بعد ذلك بوقتٍ قصير وجدت وصفة الدجاج طريقها إلى القائمة. كان الهدف من الطبق، المستوحى

من لعب أليكسا على الكلمات، صنع سلطة دجاج بنكهة دجاج مكثفة بشكل لا يُصدّق، لكن لا أثر يُرى للحم الدجاج نفسه. تسع كرات من شرائح خضروات مقطّعة طويلة ورفيعة، تُوضع على على صلصة دجاج كثيفة. يبدو الطبق مثل لعبة الدوائر والصلبان noughts and crosses (تيك تاك تو). تستحم الطاولة في سحابة من بخار الدجاج عن طريق رشّ قليل من الرذاذ من بخاخ كولونيا بنكهة الدجاج المشوي. وبهذه الطريقة فالدجاج في كل مكان وليس في أي مكان في الوقت ذاته.

استلهمنا فكرة "تبخر" الدجاج من بورتريه مصنوع من البرونز قام بإنجازه أليغييرو بويتي، وهو تمثال صوّر فيه الفنان نفسه يحمل خرطوماً مطاطياً فوق رأسه. ينطلق الماء من الخرطوم مع سحابة من البخار تغيّم فوق رأس الفنان. يبدو البخار مثل أفكار تلج الحياة بطريقة سحرية، مثل أفكار تتبخر في حين يموج العقل. عقد الفنان بروس ناومان مقارنة بين ممارسة الفن ولعب لعبة، مع مسؤولية إضافية في حالة الفن: "في اللعبة أنت تتّبع القواعد فحسب، لكن الفن يشبه التلاعب والغش – فهو ينطوي على قلب لتلك القواعد أو تفكيك اللعبة، وتغييرها". ينطبق الأمر نفسه على الطهو. فبقلب قواعد اللعب، نحن نتقبّل المسؤولية عن أعمالنا ونلفت انتباه قاصدي طعامنا إلى ما نظنّ أنه مهم. فنحن جميعنا متفقون على أنّ سلّطة الدجاج جيدة الإعداد هي سلّطة لذيذة. لكنّ مثل لعبة الدوائر والصلبان، هي أيضاً فوز سهل المنال. شبت ابنتي عن الطوق، لكنّ لحسن الحظ لا يزال بوسعنا أن نتصرف في المطبخ كالأطفال.

5- "المحار الملزمي"⁴⁵ وأصدقاؤه

ترجمة: مجدي النعيم

أنشأ أليغييرو بويتي "التوائم" في لحظة معينة في حياته المهنية. وهو عمل فني مكوّن من صورتين للفنان نفسه، تقف الشخصيتان متجاورتين، جنباً إلى جنب،

⁴⁵ المحار الملزمي، أو الزلفية، هو اسم يطلق على مجموعة من الحيوانات الرخوية التي تشبه بلح البحر، أو المحار الصدفي، لكن شكلها يختلف، إذ يكاد يكون بيضاوياً، وكذلك هي من المحار ذي المصراعين.

ممسكتين بيديّ بعضهما. وقد وقّع الفنان أيضاً بعض أعماله باسم Alighiero e Boettie (أي أليغييرو و بويتي). وفكرة أنّ واحداً يصبح اثنين، هي نقطة انطلاق مهمة في المطبخ، وكذلك في الفن. نحن نبحث باستمرار عن سبل لتعزيز النكهة وتحقيق أقصى الاستفادة من المكونات المتاحة لنا، وكثيراً ما نقَلِّب ونتَمَلَّى في فكرة التعدد. ومن خلال مختلف مستويات القوام ودرجات الحرارة، يمكن إعادة إنتاج مكوّن واحد في أكثر من تجربة واحدة - فيصبح المكوّن الواحدُ عديداً. وهذا شيء جَرَّبناه في وقت مبكر واستمررنا فيه، في أطباق مثل "خمسة عصور من جبن البارميزان ريجيانو"، و"مضغوط المكرونة والفاصوليا". هذه المرة أردنا اللعب مع الفكرة بطريقة أخرى. طَبَّقنا ازدواجية أليغييرو بويتي مع المحار الملزمي عن طريق فصل تجربة أكله إلى لحظتين متزامنتين، عنصرين ماديين منفصلين، مثل الفنان وظله.

أنا أحب المحار الملزمي الذي يشبه الشفرة حين يقدّم مشوياً في قوقعته، لكنّ مهما كانت نكهة المحار جذابة، فلمسه يجعلني أتوقُّ دائماً إلى تناول شيءٍ آخر. ولطالما سألنا أنفسنا إن كانت هناك طريقة لجعل هذه الرخويات أفضل مما سوّته عليها الطبيعة. في المطعم نستخدم المحار الملزمي في الغالب في تجهيز المرققات، لذلك بدأنا بصنع مرققة محار كثيفة للارتشاف. لكن أردنا أيضاً تقديم محار في قوقعته، مثل المحار المشوي الذي أعشق. أعددنا معجنات في شكل محار ملزمي مع تركيز هادئ بنكهة الأعشاب البحرية. كانت تلك المعجنات مقرمشة، مثل المحار الحقيقي، لكنها مستساغة وطيبة للأكل. في داخل تلك المعجنات، أضفنا، إلى جانب لحم المحار المفروم، مجموعة من أصدقاء المحار: الحَبَّار، والاسكالوب وبلح البحر. ومع حشو المعجنات بالأعشاب البحرية والمايونيز الرخو، أصبحت المعجنات المحارية تشبه الساندويتش. إنّ التجارب المتزامنة تتيح لحظاتٍ من المقارنة والتأمل. فأنت تروح جيئةً وذهاباً بين التجربتين وكل قضة تضيف لك وجهة نظر أخرى. وكُلُّ من المكونين "حقيقي" بشكلٍ أو بآخر، لكنهما معاً، يخلقان محاراً ملزماً واحداً ومثالياً، أفضل مما فعلت الطبيعة، وإن كان مؤقتاً لا أكثر.

6- "السيدة وفارسها (الجزء المقرمش من الزانيا)"

ترجمة: مجدي النعيم

"لا تُقْدُ سيَّارتك أبداً أسرع مما يطير ملاكك الحارس."

مجهول

نشر أحد أدلة المطاعم الأكثر تأثيراً في إيطاليا في شهر أكتوبر من عام 2000، مراجعةً لاذعةً عن مطعمنا أوستريا فرانشيكانا. يبدأ المقال بـ: "الأجواء لا بأس بها، إذا لم تنظر إلى لوحة الفيراري القبيحة ... أما بالنسبة لبقية الأشياء، فلن تحتاج جهداً خارقاً لتحسين أيّ شئٍ منها لأنّ الطبق، بالإضافة إلى التقنية، والنكهة الطيبة والأصالة مهما كان الثمن، أيضاً يحتاج قلباً.. لقد شعرت بالهجوم عليّ من كافة الجبهات: ذائقتي في الفن، ووصفاتي والأهم من كل ذلك، روعي." ما الخطأ الذي ارتكبناه؟ كنت لأدافع بحياتي عن لوحة الفيراري لحيان ماركو مونتيسانو المسماة السيدة وفارسها *La Dame et son Chevalier*، فهي تجسّد روح سائق الفيراري الأسطوري جيل فيلنوف. وقد التقط الفنان لحظةً من مصير مشوّه، مع الإطارات الأمامية التي تسيل تقريباً من على سطح الكانفاس. لقد جسّدت اللوحة بوضوح تلك اللحظة الخاطفة بين النصر والمصير.

لم يكن وضع أعمالٍ فنيةٍ على جدران أوستريا فرانشيكانا مسألة تتعلق بالديكور على الإطلاق، فاللوحات تشغلُ مثل مجازاتٍ بصريةٍ، أو مثل جسور تقوّد الضيوف نحو الأفكار التي تموج في المطبخ. ربما لم يفهم ناقد المطاعم ذاك هذا التأسيس، أو ربما أنّ إيميليا إقليم مليء بالتناقضات. ولكي نشير إلى واحد فقط من هذه التناقضات؛ نذكر الطعام البطيء والسيارات السريعة. فمحركات الجرارات التي أمسكت بعنان المجد من الأرض صُنعت في المصانع نفسها التي صنعت محركات السيارات التي ستهجر الحقول في يوم من الأيام وتنزلُ إلى حلبات السباق. ولوحة الفيراري في قاعة الطعام تشهد على أنّ الزراعة والآلة في مودينا متشابكتان. كانت هناك فترات من الصمت الطويل حول شيخوخة جبن البارميزان، والبروشوتو (لحم الخنزير المقدد) والخل البلسمي وكذلك صخب المعادن، والكربون والصلب، التي تنتج محركات هادرة تتحدّى الجاذبيّة. كان انزو فيراري رجلاً يمتلك شغفاً بالسرعة ورؤيةً للمستقبل، فأخذ كل ما طالته يده إلى حدوده القصوى. هل بإمكاننا أن نأخذ اللّزانيا إلى حدودها القصوى، لنجعلها صحيحةً من الناحية الفنية وبالغة الكمال من ناحية التصميم، سريعة وخفيفة مثل فيراري؟

يشبُّ الإيطاليون عن الطوق وهم يتناولون اللّزانيا، فليس من موسم، ولا مناسبة ليست جديرةً باللّزانيا. كنتُ طفلاً سيئ السمعة بسبب سرقة حوافّ الطبقة العليا

المقرمشة من اللزانيا، وهو ما اعتبرته أفضل جزءٍ فيها، قبل أن تغادر المقلاة المطبخ. مَنْ منا لم تغره قطع الزوايا الهشة المشبعة بنكهة عصارات صلصة الراجو؟ لقد بدت اللزانيا السريعة والخفيفة وكأنها تناقض، لكنني كنت على ثقة أنَّ النكهات لو كانت وفيرة بما فيه الكفاية لأمكن اختزالها إلى الحد الأدنى من محض إيماءات. وفي ما يتعلق بالخفة، فقد لاحظ الشاعر بول فاليري: "يجب أن يكون المرء خفيفاً مثل طائر، لا مثل ريشة". فالخفة طيران. قمنا، وهذه الفكرة في أذهاننا، بتصميم لزانيا مثل طائرات الفيراري 3 T 4⁴⁶، إحدى أسرع النماذج، لكنها النموذج الذي لم يلقَ جماله التقريظ مطلقاً. على كل مثلث مكرونة تم سلقه ثم خبزه للوصول إلى الهشاشة، كانت هناك طبقات متتالية من صلصة الراجو والبشاميل، واحدة تلو الأخرى. طبق كامل مصنوع من أفضل جزء من اللزانيا.

تسابق جيل فيلنوف في سبعة وستين من سباقات الجائزة الكبرى Grands Prix ولم يفز بأي بطولة من بطولات العالم. يقول البعض إنه كان آخر السائقين العظام؛ ففي عقولنا أنه فاز في كل السباقات التي خاضها. لقد حبسنا أنفاسنا وهو يخاطر بحياته في كل منحنى. بعد تلك المراجعة الصحافية الكارثية، شعرنا مثل فيلنوف عندما كانت سيارته تنزلق خارج إطار الصورة. مع طبق "السيدة وفارسها"، اخترنا أن نأخذ المنحنى التالي بسرعة أكبر حتى، لنخاطر بكل شيء.

7- "الأرز، بالرمادي والأسود"

ترجمة: مجدي النعيم

⁴⁶ الفيراري 12 3 T 4 سيارة سباق من صنع فيراري، وواضح أنَّ المؤلف يشبهها بالطائرة لسرعتها.

"يجب علينا التخلّي عن سلّم المنطق، لكن فقط بعد أن نكون قد صعدنا عليه."

لودفيج فيتجنشتاين، رسالة منطقية فلسفية، (Tractatus Logico-Philosophicus) (1921)

كان الطاهي جوالتيرو ماركيزي أول شخص غير فرنسي يُمنح ثلاث نجومات ميشلين. هذا الرجل ثروة قومية، ولقد تناولت الطعام مع إخواني في المطعم الذي يحمل اسمه في ميلانو في ثمانينيات القرن العشرين، عندما كان ماركيزي في ذروة حياته المهنية، وكنت ما أزال في بداية حياتي المهنية. وقد كان الأرز الأبيض والأسود هو أبرز ما في تلك الوجبة، لكن لم يفهم أحد على الطاولة ذلك الأرز الأبيض المتقشف المحضّر مع الكمّ الأسود. في الواقع، انتهى ذلك المساء بمجادلة مع إخوتي. زعم الإخوة أنّ الأرز كان مملاً، لكن بالنسبة لي كانت النكهة مباشرة بشكل مذهل. لقد وضع أرز جوالتيرو ماركيزي ذاك مقياساً يُقاسُ عليه أي طبق أرزٍ آخر.

رؤية الأشياء بالأبيض والأسود، لم تكن أبداً الطريقة التي أنظر بها إلى العالم. الرمادي هو اللون الذي اختاره. نادراً ما أخرج بدون حذائي الرياضي New Balance (الذي بدأت منذ عام 1998 انتعل موديله الرمادي الذي يحمل الرقم 990). وكان شخصٌ ما قد أخبرني أنّ آندي وار هول قد انتعل الحذاء نفسه، ومن ثمّ تعلّقتُ بحذائي. في ذلك الوقت كانت هناك لوحة مخططة عمودياً بالأسود والرمادي رسمها روس بليكنر وسماها (الجنس الحقيقي للملائكة) معلقةً في أوستريا فرانشييسكانا. عندما يتجه نظرك نحو مركز الكانفاس تبدأ اللوحة الجرافيكية تبتهت، ما يخلق أثر مرور ظل أو مرور ملاك، كما يوحي العنوان. أحببتُ فكرة أنّ شيئاً ما قد ينزلق إلى بؤرة التركيز في حين يكون ذلك الشئ خارج تلك البؤرة. لقد سحرتني تلك الدرجات اللانهائية من الرمادي التي خلقت تأثيراً فتتني أبعد من الكانفاس. هل يمكن للنكهة أن تكون مكثفةً ومحددة، وتظل مع ذلك ضبابية وخادعة نوعاً ما مثل لوحة؟ هل يمكن لوصفة أن تتحدث عن أشياء لا نراها لكن نتصورها، عن الملائكة وعن اللا نهائية؟

عرفتُ حينها أنني أردتُ صنعَ أرزٍ يكون واضحاً ومميّزاً مثل ذلك الأرز الذي صنعه جوالتيرو ماركيزي، لكن بنكهةً تضربُ في المجهول. إنَّ التحدي الذي يواجهه أيُّ طاهٍ يصنع طبقَ أرزٍ؛ هو الاستمرار في التركيز على قوام الأرز، والتركيز بالقدر نفسه على النكهة، والتوازن بين القوام والنكهة هو في الواقع كل شيء. حمّصنا الأرز على مقلاة، بدون بصل، ولا نبيذ، لا شيء آخر، ثم غليناها في ماء المحار ومرق السمك الصافي على نار هادئة. عندما كان الأرز ما يزال في حالة نصف استواء، أزعنا المقلاة عن النار وأضفنا مستحلباً من لبّ المحار وزيت الزيتون البكر. عندما امتص الأرز لبّ المحار، تحوّل لونه من اللون الأبيض إلى الرمادي. وضعنا دائرة مستوية من الأرز على الطبق، في حين صنعت كميةً أصغر من الأرز الداكن خلطت بشكلٍ منفصل مع حبر الحبار، عين ثور في مركز الطبق. فوق كل ذلك وضعنا دائرة أخرى من الكافيار الحقيقي إلى جانب الكافيار المزيف. كانت الصورة الأخيرة جغرافية لكنها ضبابية. وعلى الرغم من أنّ الأرز كان نصف مستوٍ، لكن يصبح واضحاً بعد اللقمة الأولى أنه ليس سوى مجرد وسيلة لتوصيل النكهة، مثل شرائط أو خطوط بليكنر أو خطوط رواية تنطمس وعيناك تركزان على ما بين السطور. لقد فتح ما بدأ تحيةً لنقاء جوالتيرو ماركيزي، الباب لسلسلةٍ من الاستكشافات في طبقات النكهة، مثل مجازات أو طبقات من اللون. في سنة 2007 أعلن دليل لو اسبرسو للمطاعم طبق "الأرز، بالرمادي والأسود" طبقاً للعام. فهما حينها أنّ وصفاتنا لا تتعلّق بالقضمة الأولى، بل الأخيرة.

8- "شوربة التوم كاي بالبانجان وجبن البارميزان"

"الفانتازيا هي المكان الذي يهطل فيه المطر."

إينالو كالفينو،

سنة مذكرات للألفية القادمة (1988)

قمتُ برحلتني الأولى إلى آسيا في أواخر الثمانينيات. سافرتُ بالبص عبر شمال تايلاند مع مجموعة من الأصدقاء. حتى تلك اللحظة لم يكن في حياتي شيء يساعد على إعدادي، أو على إعداد أيِّ منّا، لذلك الطيف من النكهات غير العادية التي وجدناها في آسيا. لا أتذكر أيَّ شيء مما أكلت - أو بالأحرى، لا أتذكر إن كنت قد أكلت في الأساس. عندما عدت عام 2009 إلى تايلاند، مرةً أخرى بعد عشرين عاماً، كنت رجلاً آخر. كنتُ قد تذوّقتُ ورأيتُ أجزاء كثيرة من العالم، ونتيجةً لذلك أعدتُ اكتشاف بلدٍ وطعام جعلاني لا أتمالك نفسي، فأصبح لا مفرّ لي من أن أقع في حبهما. كنا نطهو في فندقٍ سوخوتاي في بانكوك. وبعد كل خدمة مسائية، كنا نخرج أنا والطاهيان دافيدي وتاكا إلى السوق الليلي لتتعرّق على الكراسي البلاستيكية ونتناول طعاماً محتشداً بالتوابل تحت طريق سريع. لا شيء كان بإمكانه أن يصرفنا عن النكهات، لا تلك الفيلة التي تعبر أمامنا، ولا حشود الدراجات. تناولنا حساء التوم كاي بنهم يصل حد التخمة، وقد كان ذلك الحساء هو الترياق الوحيد للهواء السميك، والشوارع الفوضوية، وبطوننا التي لا قعر لها. بدأنا في رحلة العودة، ونحن لا نزال تحت تأثير التوم كاي، أجرينا عصفاً ذهنياً حول كيف ننقل جوهر هذا الحساء الخفيف العبق، لكن الحار، إلى مطبخنا الإيطالي.

كانت المكونات الرئيسية لحساء التوم كاي هي حليب جوز الهند، وحشيشة الليمون والفلفل التايلندي الحار - مزيج من الحليبية، والحموضة والتوابل. كانت تلك هي الأحاسيس التي كنا نبحث عنها. كتبنا على عجل قائمة المكونات: يمكن أن يكون جبن البورّاتا بمرقه الأبيض الحليبي هو حليب جوز الهند، تماماً بوصفه مرتبطاً

بمكان جغرافي محدد، هو في هذه الحالة جنوب إيطاليا. بمجرد أن تبين لنا أين نقف، ظهرت قائمة من المكونات: طماطم البابينولو، والبازنجان، والأنشوجة والليمون والفلفل الحار وفتات الخبز وزيت الزيتون البكر. بدأت المكونات تتخذ أمام أعيننا شكلَ وصفةٍ شديدة الإلفة: ميلانزاني البارميزان. ولكن هل يمكن لهذه الوصفة أن تجسّر الهوة بين آسيا وجنوب إيطاليا؟ أغلقنا أعيننا وبدأنا نتصور تلك الوصفة. سيكون المفتاح هو تحقيق التوازن الصحيح بين ما هو مألوف وما هو غير مألوف. كنا نبحث عن ذلك الخيط الرفيع بين العالم الحقيقي وعالم آخر متخيّل.

عندما عدنا إلى المطبخ بدأت التجارب. هل ندخن البازنجان أم لا ندخنه؟ كيف نعدّ مرقاً بحليبٍ من جبن البورّاتا؟ أين سنضع الطماطم؟ كم سنضع من النكهات الغرائبية بدون أن نتجاوز الحدود؟ وصلنا من خلال التجربة والخطأ أخيراً إلى توازن دقيق بين الطازج والتمبّل، بين الحليبي والحمضي، بين المدخن والمحمّص، بين اللاذع والحلو. لقد أصبح حساء "التوم كاي بالبازنجان وجبن البارميزان" تحيةً أخرى إلى تراث الطعام في جنوب إيطاليا، وهو يتوجّه عبر القارات إلى بانكوك. تتلكأ النكهات في الفم ما يكفي من الوقت لتلويث العقل وإكمال الوهم. كثيراً ما أنصح الطهاة الشباب أن يخرجوا من المطبخ ليروا العالم. سافر وتذوّق وتأمل. دع العالم يصدّمك ويمزّقك إرباً إرباً، إلى مليون قطعة. دعها تمطر⁴⁷.

١

⁴⁷ دعها تمطر Let it rain عنوان أغنية للمغني البريطاني إريك كلابتون. وتعود الأغنية، التي أصبحت من الكلاسيكيات، إلى أوائل سبعينيات القرن العشرين.

9- "ثلج تحت الشمس"

ترجمة: مجدي النعيم

"إن طبيعة تماثلي ليست ثابتة أو نهائية أبداً. وتستمر تلك العملية الطبيعية: من تفاعلات كيميائية، وتخمر، وتغير اللون، وجفاف وتحلل. كل شيء في حالة من التغير."

يوزيف بويز، ما الفن؟

حوار مع يوزيف بويز (1979)

كان يوزيف بويز واحداً من أكثر فناني المفهوم conceptual artists تأثيراً في القرن العشرين. لقد آمن بويز بأن الفن يملك القدرة على تغيير العالم، ويملك القدرة على التحويل والشفاء. تولّد الطريقة التي يصف بها بويز عملياته الإبداعية، الكثير من أوجه الشبه مع ما نقوم به في المطبخ. مطبخنا ليس ثابتاً ولا ينتهي أبداً بل هو منخرط في عملية استكشاف وتطور وتغيير مستمرة. في عام 2008 أنتجنا فيلماً قصيراً سميناه "نحن الثورة" لشرح العملية الإبداعية التي تكمن وراء بعض وصفاتنا. وقد سميّا فيلماً على دعوة يوزيف بويز الملحة لإعادة تشكيل العالم من خلال الإبداع والانفتاح، ويبدأ الفيلم بمشهد طبيعي تغطيه الثلوج، وسلسلة من الأسئلة: "كيف تترجم القصص إلى وصفات؟" "كيف تصبح غابة تغطيها الثلوج صالحة للأكل، وعاطفية، وملموسة؟"

يبحث مطبخنا عن سبل تحقيق التوازن بين ما هو فكري وما هو عاطفي. كما أن أسئلتنا تنبجس من أماكن غير متوقعة إلى حد ما، وكذلك نقطة الانطلاق للإجابة على هذه الأسئلة. بهذه الطريقة في التفكير أدّى المشي على طول جبال الألبين التوسكانية – الأميلية؛ إلى خلق طبق من "الاسكاجولا بورجينيون". غطت ثلوج مارس الكثيفة المنظر الطبيعي. تخيلتُ القواقع الغارقة في سباتها دافئة في صدقاتها، وكذلك تخيلت درجات الحرارة وتضاريس الأرض. عندما أشرقت الشمس ساطعة،

ذاب الثلج وبدأت بوادئ الربيع تظهر على السطح. هذه الصورة ذكرتني بمنحوتة "تساقط الثلوج" Snowfall التي نحتها بويز عام 1965: لفئة شعرية بسيطة مع ستة عشر طبقة من اللباد وُضعت على رأس ثلاثة من أغصان أشجار. اللباد كان كناية عن الثلوج، يحفظ الدفء والطاقة، فضلاً عن أنه إشارة إلى طريقة تراكم الوقت والخبرة في طبقات بعضها فوق بعض. وقد اقتبس المنظر الإنجليزي جيرري كولتر من يوميات بودريار النظرية، مدخلاً يصف فيه بويز "تسقط تجربة الحياة اليومية مثل الثلج. فتخيم على مجمل ملامح المشهد ... ينزل الثلج وأنت تراقب مرور الزمن، تهطل الأفكار، فتستسلم لدوار الحجاب الثلجي والبياض". في طبق "ثلج تحت الشمس" أعدنا خلق طبقات الأرض بطريقة مماثلة، مع خمسة عشر من المكونات موضوعة بلطف واحدة فوق الأخرى، لتتحدث عن الطبيعة والزمن والخبرة. في الجزء الأسفل، في القاع، كان هناك مخلوط البطاطس النيئة تقريباً؛ ثم ملعقة من نخب كريم الجوز والصنوبر المحمص؛ وفوق هذه الطبقة هريس الخرشوف القدسي؛ ثم بضع قطرات من البقدونس المضغوط بارداً. بعض البندق المحمص المقطّع؛ قطرة أو قطرتان من زيت البندق؛ بعض شرائح الكمأ الأسود المقدّد؛ رشّة من مسحوق القهوة وفتات من الخبز المحمص؛ ملعقة من جيلاتين المشروم البورسيني المعاد هدرجته مع الويسكي المدخن على القمة؛ قطرتان من زيت الفلفل الحار؛ مجروش الفلفل الأسود الخشن وبعض بلورات الملح؛ رذاذ من الخل البلسمي البكر؛ عدة ملاعق كبيرة من القواقع المطبوخة في عصير البقدونس فاقع الخضرة؛ وأخيراً رغوة ثوم دافئة تغطي كل شيء مثل ثلج سقط لتوه. ومع ذوبان رغوة الثوم، تنكشف القواقع وتضاريس الأرض من تحتها.

الأبيض عتامة وشفافية في الوقت ذاته ؛ في عالم بلا ألوان يمكنك أن تتخيل أي شيء. لقد تذكّرت فيلم أندي وار هول عن مبنى الإمباير ستيت. لا شيء يحدث في الإمباير ستيت، لكن، كما أوضح صانع الفيلم: "إنك تشاهد الفيلم لترى الوقت يمر". لقد أصبح ما بدأ تأملاً في الطبيعة تمريناً في رصد طبقات المجاز، مثل المكونات نفسها.

10- "تحية إلى مونك"

ترجمة: مجدي النعيم

"ابتهج يا فرديناند، ظللتُ أقول لنفسي، لأحافظ على شجاعتي. ماذا عن رميك خارجاً من كل مكان، كنت على يقين من معرفة كل ما يخيف جميع هؤلاء الأوباش أياً كان. كان ذلك في نهاية الليل لا بُد، وهذا هو سبب أنهم كانوا مصممين أشد التصميم ألا يمضوا الى نهاية الليل."

لويس فرديناند سيلين،

رحلة إلى آخر الليل (1932)

قطعة من سمك القد الأسود المغطاة بالرماد في مرق الكاتسوبوشي الأسود؛ تحكي قصة ذلك الطاهي الذي أطفأ الأنوار. كنت جالساً في الظلام بعد العمل في إحدى الليالي من عام 2009، استمع إلى الفنان ثولونيوس مونك. كنت غافياً، أحلم، وأفكر في كل شيء ولا شيء. ثم، مثل ومضة في الظلام، قفزت إلى ذهني قصة كنت قد قرأتها منذ وقتٍ ما مضى: قصة *Un Arte Astratta* من كتاب تاريخ بوستوس دوميك الذي كتبه خورخي لويس بورخيس بالاشتراك مع أدولفو بيو كاساريس. كان بطل الرواية طاهياً فرنسياً محبطاً. كان يعتقد أنَّ الكوسة يجب أن تكون خضراء، وأنَّ الروز بيف يجب أن يكون أحمر، وأنَّ حلوى الكاساتا يجب أن تكون متعددة الألوان. كان الطاهي محبطاً بسبب أنَّ إبداعاته لم تجد التقدير أو الفهم بين حلوى الموسلين ووجبات التيرين التي كانت رائجة في ذلك الوقت. كانت لديه خطة: دعا نقاداً وذواقاً إلى مطعمه لمعاينة قائمة طعام جديدة. وقبل تقديم الدورة الأولى من

الوجبة أطفالاً الأضواء. وجّه ضيوفه قائلاً: "تناولوا الطعام بذوقكم، لا بعيونكم". ونحن نمضي إلى قلب الليل، وأنا أستمع إلى مونك وهو يضرب الإيقاع على مفاتيح البيانو كما لو كانت وحوشاً بدائية، تصورتُ وصفاً يكون فيها اللون فقط في الفم، لكن لا تراه العين.

لم أكن أفكر في اللون الأسود في بداية الأمر. كنت أفكر في صنع شيء أبيض، أبيض تماماً. كان لدينا سمك القد الألاسكي الرائع بما لا يُصدّق، لحمه خفيف وناصع البياض. ظللنا نعمل على الأبيض حتى جاء يوم أعد فيه تاكويوشي- وهو طاهٍ ياباني عمل معنا منذ عام 2005- مرقّ كاتسووبوشي ينذر بالسوء وملوناً بحبر الحبار. لم تكن هناك من عودة إلى الوراء. أولاً، كان سمك القد المحمّر منزوع الجلد من جانب واحد، موجوداً على مقلاة ساخنة مشبعة برماد الكربون، ثم سُلق في المرق، من دون حبر. أزعنا سمك القد وأضفنا حبر الحبار، مما حوّل المرق إلى لونٍ أسود لامع. في تلك المقلاة طبخنا خضراوات مقطعة في شرائح دويلة ورفيعة مثل الاسباجيتي، ثم طوينا الخضروات مع زنجبيل ملبّس وحامض تحت سمك القد، والذي لم يكن أبداً مرفوعاً بهذه الخفة فوق هذا المرق الخامل. أصبح الطبق أحادي اللون، أسود على أسود. لقد أطفالنا الأضواء. جلس الآن في الظلام مع ثولونيوس مونك يلعب على الستيريو. كان مونك فناناً لم يسمح أبداً للتقليد أن يقف في طريقه؛ كان رائد العزف الإيقاعي على البيانو. أصبحت النقرة القبلية الثاقبة التي تميز صوت مونك هي الموسيقى التصويرية لوصفتنا. مثل ارتجال في موسيقى الجاز، أضاف ثلاثة طهاة هم يوجي، وتاكا، ودافيدي، نوتةً من صوتهم الفريدة وخلفيتهم الثقافية إلى الوصفة. موسيقى مونك لم تكن لها جنسية، ولا هذه الوصفة كانت لها جنسية. كانت روح موسيقى مونك تخرج من كل نوتة موسيقى. كان المرق الأسود كمرآة. إذا أوليته اهتماماً وثيقاً، يمكنك أن ترى فيه تأملك الخاص.

11- "مقرمشات الفواجرا"

ترجمة: مجدي النعيم

عرفتُ أنني قد بدأت أروق لجورج كوجني؛ عندما شرع يشرحُ لي كيف يصنع وصفته من أمبواز الفواجرا. كان الوقت هو العام 1986، وكنت قد فتحت مطعمي ثرانتوريا ديل كامباتو قبل ذلك بستة أشهر. وقتها كانت تجربتي في المطبخ محدودة للغاية. ولم أكن أعلم أنني بعد سنوات لاحقة سأقدم ترين الفواجرا في شكل قضيب من الآيس كريم بدون أدوات المائدة الفضية. كانت (جراند جورميه) مجلة شهرية تصدر بصور رائعة ووصفات مستحيلة يعدها أشهر الطهاة، وفي عام 2004 طلبت مني محررة المجلة فياميتا فدا، أن أسهم في المجلة، لكن وصفاتي لن تنشر في الصفحات الصقيلة من المجلة. كانت فياميتا ستقدم موضوع الوصفات وكان علي أن أحضر تلك الوصفات للمادة الصحفية. كنت دائماً من المعجبين بمجلة (جراند جورميه) لذلك لم أعل صبراً لأقطع خطوتي الأولى في مشواري مع المجلة. وقد كان أول تكليف لي هو إعداد طعام الغداء للعاملين في المكاتب.

طعامً للعاملين في المكاتب؟ أنا لم يسبق لي العمل في مكتب على الإطلاق. لم تكن لدي أي فكرة عن أن الناس يأكلون على مكاتبهم. أصابني الموضوع بالاكنتاب، فظلتُ أماطل في إعداد الوصفات. شجعتني لارا بقصص عن زحف رجال الأعمال ببذلاتهم وقت الغداء على الشارع رقم 3 في مدينة نيويورك. تخيلت أناساً مشغولين بحيث يأكلون وهم سائرون، يتناولون الطعام وهم يشاهدون بيانات سوق الأسهم، يلهثون الطعام بدون الحاجة إلى شوكة وسكين، بيد واحدة، بينما يتحدثون على الهاتف. تناول الطعام مقابل الزمن. إذا اضطررنا لتناول الطعام بسرعة، فعلى أقل تقدير يجب أن نأكل طعاماً جيداً.

في قرارة نفسي، كنت أشعر دائماً أن هناك ما هو مفقود في ترين الفواجرا الكلاسيكي الذي يُقدّم مع شريحة من فطيرة البريوش. لكن ما هو الشيء المفقود بالضبط؟ ربما عنصر من المفاجأة، اتصال عاطفي، ابتسامة؟ ماذا لو قلبنا الرمز الذي يدلّ على المأكولات الراقية *haute cuisine* رأساً على عقب؟ ماذا لو أصبح ترين الفواجرا قضيب آيس كريم على عصا، عنصر من ثقافة البوب، وجبة سريعة، راجلاً على الأقدام؟

أخرجتُ وصفة كوجني لأمبواز الفواجرا. بعد أن تركنا الوصفة لمدة خمسة عشر يوماً في الثلاجة، بدأنا نفض التغليف عن الترين ونقسمه إلى قطع مستطيلة كل واحدة بحجم قزمة. ثم قمنا بحقن الخل البلسمي المعتق في وسط كل قطعة، بعدها قمنا بلف القطعة في بندق مملح وممسوح بالكراميل من بيدمونت مع لوز من صقلية. وكانت اللمسة النهائية عصا آيس كريم خشبية مسطحة. يا للرضا! شيء يمكنك تناوله وأنت سائرٌ في طريقك. ها هو طعام النخبة متاحاً للجماهير. فجأة وجدنا أنفسنا نلتهمُ الفواجرا ببهجة طفل.

بعد نشر مجلة (جراند جورمييه) وصفة الآيس كريم، أصبحنا متحمسين لتقديمها في المطعم. للأسف، لم يفهم أحدٌ ما كنا نقوم به. نادراً ما كنت أتلقي الطلبات لهذا الآيس كريم، وغالباً ما أعيد إلينا مرةً أخرى، وكثيراً ما احتوت وجبة العاملين في المطعم ما تبقى من الفواجرا. لم يكن المقصود من تلك اللفتة أن تكون من باب الإثارة العاطفية. فقد استعرنا الفكرة من دوشامب وارهول، من فن البوب، مزج الثقافتين الرفيعة والشعبية لإضفاء معانٍ جديدةٍ إلى الأشياء المألوفة. في الواقع، بدت وصفتنا

مشابهة جداً لماغنوم الآيس كريم بحيث سمّيناها ماغنوم الفواجرا. بعد سنوات عديدة لاحقة تلقينا رسالة تهديد من الشركة، واليوم نسّميه كروكانتينو (مقرمش) الفواجرا.

تعمل الوصفات على عدة مستويات من المعنى. فعن طريق تغيير شكل الترين، تأخذ أيقونة فن الطهو الفرنسي هويةً جديدة. وقد أصبحت مقرمشاتنا الملفوفة في البراعة الإيطالية مع مكونات تنحدر من الطرف الشمالي من شبه الجزيرة الإيطالية إلى السواحل الجنوبية من جزيرة صقلية، وفي قلبها مركز بلسمي سائل يمثل مدينة مودينا، أكثر إيطاليةً من أي وقت مضى. لقد حدث الكثير في أوستريا فرانشيكانا منذ عام 2004، لكن مقرمشات الفواجرا ما تزال موجودةً على قائمة طعامنا. لقد فتحت تلك الوصفة صندوق باندورا. فمن تلك اللحظة وصاعداً وجدنا أنفسنا مشدودين إلى حوار بين الفن والطهو، وكانت الفكرة في هذا الحوار، قبل كل شيء، تعيدُ كتابةً قواعد اللعبة.

12- "تمويه: أرنب برّي في الغابة"

ترجمة: مجدي النعيم

أتذكر جيداً وجودي مع بيكاسو في بداية الحرب على شارع راسباي عندما مرّت بنا أول شاحنة ممّوهة. عندها كان الوقت ليلاً. وكنا قد سمعنا عن التمويه، لكن لم نكن قد رأيناه بعد. راقب بيكاسو الشاحنة باستغراب وهي تشقّ طريقها، ثم صرخ: "نعم، من اخترعنا التمويه. تلك تكعيبية!"

كان العام 1914. جيرترود شتاين، بيكاسو (1938)

تحدّثنا صرامة الوصفة الكلاسيكية للسيفيت دو لِييفر *civet de lievre* (سيقيت الأرنب البري)، لننظر إلى العالم الطبيعي بشكلٍ تجريديّ. لقد رأى بيكاسو التكعيبية

في شاحنة عسكرية. ورأينا في سيفيت الأرنب البري منظرًا طبيعيًا للغابات في زيٍّ ممّوه. عاد انزو فيزاري، الصحفي الإيطالي ورئيس تحرير دليل المطاعم اسبريسو، من رحلة إلى باريس ليتحدث عن عودة السيڤيت دو لِييڤر في عدد من قاعات الطعام الحائزة على نجمة ميشلين. كان حماس فيزاري مُعدياً ... فليكن سيفيت دو لِييڤر. والسيڤيت دو لِييڤر هو يخنة كثيفة تصنع من طبخ دم الأرنب وعظامه. اعتبرت الوصفة الأصلية المنحدرة من العصور الوسطى طعام الإنسان الفقير ولم تجد طريقها إلى غرف الطعام ذات الأدوات الفضية والكريستالية إلا في وقت لاحق. ووصفة السيڤيت دو لِييڤر التي تتطلب عملاً شاقاً وتملك نكهةً معقدة، ليست وصفة سهلة من ناحية إعدادها أو من ناحية تناولها، لكن طول عمرها وعراقتها أثارت فضولي.

لم يكن ما يهمننا هو لحم الأرنب، وإنما دمه. وقد ذكّرنا الدم بالشرق، بالشوكولاتة والقهوة والسكر المحروق. كان دافيدي دي فابيو - وهو طاهٍ شاب من ابروتسو دخل مطبخنا وهو في سن الثامنة عشر - يعمل على فكرة الدم والشوكولاته. وقد جعلته تربيته الريفية في تلال ابروتسو قليلة السكان؛ ذا حساسية تجاه الغرائز الطبيعية للحيوانات، وتجاه النكهة المعدنية⁴⁸ المعينة الموجودة في مزارع مناطق الغابات. في المطبخ كان دافيدي قادراً على استخلاص أوجه شبه غير عادية بين نكهتين تبدوان شديدي التباين لكنهما متكاملتان. انسقنا وراء أحاسيس دافيدي وبدأت الوصفة تحولها من اللاذع إلى الحلو. ولترويض النكهات البرية للأرنب، حضّرنا كسترد بإضافة لمسة من ترين الفواجر إلى صلصة السيڤيت، جنباً إلى جنب مع بعض شوكولاته الكريولو البيروفية وكريما (رغوة) من إسبريسو إيطالي. نشرنا الكسترد مستوياً على قاع طبق مربع مع بُقع سكر الموسكفادو المُعد في شكل

⁴⁸ تعبير معدني *minerality* يستخدم لوصف طعم معين في النبيذ. في عرف الخبراء هذا الطعم الأنيق، الصافي والحمضي قرين الجودة ويميز الأنواع الراقية عن تلك المنتجة بكميات كبيرة للسوق.

كراميل، على قمته. أصبح غطاءً من غبار الأراضي الغابية صُنع من مساحيق جذور الخضروات متعددة الألوان وكعك الشوكولاته؛ هو الأسلوب التمويه. في هذه الوصفة، تسير الهوية والشعر والصرامة يداً بيد من أجل إعادة خلق الطبيعة بطريقة تحترم التقاليد، لكن بدون أي أثر من النوستالجيا. إذا كان بيكاسو قد رأى تكعيبية في شاحنة عسكرية ملونة، فمن الممكن أن يكون الأرنب مختبئاً في غابات طبق لُون مثل قماشٍ مموه. إنَّ ما يبدو لوحة تجريدية في هذه الوصفة هو في الواقع تمثيل حرفي للطبيعة، أرنب مختبئ في بيئته الغابية. الآن أنا أفهم ما عناء ماوريتثيو كاتيلان عندما قال إنَّ وارهول كان دليلاً على أنه يمكنك أن تكون ثورياً بدون أن تكون مقاتلاً.

13- "أوراق الميليفويه (ألف طبقة من الأوراق)"

ترجمة: مجدي النعيم

"تسعفني المفارقة في شرح بعض المقاطع في عملي التي تتسم بطابع من الخصوصية على نحو مفرط، أو تلك المقاطع الغامضة، أو تلك غير المقصودة. إنها مكوّن مفيد. لكن إذا كان فني سيارة، فإنَّ المفارقة لا يمكن تكون محركاً ولا وقوداً، بل شيئاً من نوع المصاييح الأمامية: تشغلها إذا ما خيم الظلام."

كارلو بنفينيتو في حوار مع كارولين كوربيتا، كتالوج معرض كارلو بنفينيتو، متحف الفن المعاصر، روما (2003)

أنحني لألتقط حفنةً من أوراق الأشجار المتساقطة، ميتةً ومتعفنةً تحت شجرة. ماذا أجد تحتها؟ أجد أوراقاً جفّت، وكسرات من لحى الأشجار، وطحالب خضراء، وجوز بلوط سقط عن شجرته، وفطراً مسحوقاً، وبعض التوت. كانت هناك قائمة في جيبى بأشياء كان عليّ القيام بها. أبحث عن تلك القائمة في جيبى، لكن بدلاً عنها أجد كسنتاء. لا بد أنني التقطت هذه الكسنتاء في اليوم السابق. بدأت أفكر يا ترى أي شيء آخر أكون قد نسيتَه. في مكان ما من الجزء الخلفي من القبو، في زاوية باردة تقبع آخر يقطينة، وعلى الرف جرّة من الكرز الحامض المحفوظ. أرمي الأوراق وأمسح يدي على سروالي الجينز. في أثناء ذلك، تلعبُ الصور وتموج في ذهني مثل قصيدة. هذه العملية تؤدي في ذهني إلى تفكير سحري، أو كما قال بويتي مراراً، "المصادفة السعيدة". ها أنا بين قدمي أجد التعبير عن المواسم في حفنةٍ من أوراق الأشجار العادية.

تشاركنا أنا والفنان كارلو بينفنتو، منذ أن التقينا أول مرة، حواراً مستمراً حول صناعة الفن وأوجه تشابه الفن مع عمل وصفات الطعام. كنت أدعوه عندما أكون على عتبة شيء ما، وكذلك عندما يكون لديّ ذلك الشعور بأنّ شيئاً ما على وشك الحدوث، أو عندما يحدث الشيء وأكون في حاجة لأقول ذلك لشخص ما. يستمع كارلو بينفنتو بصبر من الاستوديو الخاص به في بلدة استريزا الصغيرة على ضفاف بحيرة ماجوري، حيث يلتقط صوراً استثنائية لأكثر الأشياء عادية: قلم الحبر البيك ذو الرأس الكروي موضوعاً على سجادة، كوب شاي موضوع على الحافة، كوب من الماء على طاولة، كرسي على طاولة، وهلم جرأً. وقد كانت أعمال كارلو بينفنتو معلقةً في أوستريا فرانشييسكانا لسنوات عديدة. ومن خلال تلك الأعمال، اتخذت الأشياء والمكونات معان جديدة. على سبيل المثال، كنا قادرين على رؤية نورماندي في أصداف محار فارغة، أو نجد الشعر في حفنة من أوراق الأشجار. هناك عمل واحد على وجه الخصوص، يلعب على إلفة الأشياء، ويظل هذا العمل بالنسبة لي منارةً. ثلاثة أكواب من زجاج جزيرة مورانو، أكواب الشرب الأكثر شيوعاً من مقاس 25 سم، موضوعة على قاعدة تمثال. لا يمكنك الشرب من تلك الكاسات لأنها مصنوعة من زجاج مصمت. وما يمكن أن تقوم به هو معرفة الطريقة التي ينكسر بها الضوء داخل الكاسات وخارجها على حدٍ سواء، ورؤية الظلال تتحوّل أثناء مُضي ساعات النهار. وعندما لا يعود الكأس صالحاً لتناول

الشراب، وإنما يكون موجوداً فقط لمراقبة الضوء، فإنه يصبح أكثر قيمةً من أي كأسٍ وُجد في أي وقت. هذ العمل يذكرني بالشعر في عناصر الحياة اليومية.

أوراق الميليفوييه (ألف طبقة من الأوراق) هي حلوى مصنوعة من أوراق نباتية صالحة للأكل ومغطاة بالسكر. وتعني كلمة ميليفوييه millefog في اللغة الإيطالية "ألف ورقة" بالمعني الحرفي، لكن الكلمة تستخدم أيضاً كاسم لكعكة مصنوعة من عدة طبقات من المعجنات والكاسترد. وهذه الحلوى تتحدر من معجنات الميل فوي *mille-feuille* الفرنسية التقليدية، المعروفة أيضاً باسم نابليون. وحلوانا ليست نابليون بأي حال. فالأوراق هنا تتكئ على بعضها البعض مثل كاتدرائية من البطاقات، مع قطرات من البندق الكريمي، اليقطين، الكستناء، الليمون، والتفاح، واليوسفي؛ بين هذه الطبقات. شيءٌ مبهج أن تفكر في تناول ميليفوييه مصنوعة من طبقات من أوراق الخضروات، وليس من أوراق المعجنات، فهي تستخدم المؤلف وغير المتوقع مع ومضة من السخرية. وأعتقد أنّ سر السعادة هو أن تقاوم إغراء الانحباس في الواقع وفي التزامات الحياة. والأطباق التي تجعلنا واعين بالتفاصيل - العشب، والأوراق، والظلال - تسمح لجزء من أنفسنا أن يتمرّغ في ذلك الجانب الشعري من الحياة.

لا تتق في طاهٍ إيطاليٍ نحيل

تأليف: ماسيمو بوتورا

باب : تعال معي إلى إيطاليا

فصل "تعال معي إلى إيطاليا"

ترجمة: مجدي النعيم

محتويات باب : تعال معي إلى إيطاليا:-

- 1- تعال معي إلى إيطاليا
- 2- مفتاح إيطاليا
- 3- سمك باكلًا من بحرنا
- 4- كيف تحرق السردين
- 5- الأرز حيث يلتقي النهرُ بالبحرِ
- 6- ثعبان الماء يسبحُ ضد التيار في نهر بو
- 7- سفينة نوح
- 8- فكّر في البيئة Think Green
- 9- جميل، إنه لحم عجل مخدّر وملون بطريقة حلزونية، ليس مشويًا باللهب
- 10- صيد الحمام
- 11- من مودينا إلى ميراندولا
- 12- مونت بلانك
- 13- أوبس! لقد أسقطتُ تارت الليمون

1- تعال معي إلى إيطاليا

تعال معي إلى إيطاليا *Come to Italy With* كان مجردَ كتابٍ آخر نفدت نسخه المطبوعة فطفق ينتقل من بائع كتبٍ إلى آخر حتى وجد طريقه إلى الساحة الرئيسية في مدينة مودينا في فبراير من عام 2011. التقطت زوجتي لارا هذ الكتاب من

بحر واسع من الكتب المستعملة. كان طول الكتاب لا يزيد عن ست بوصات، لكن حروف العنوان الكبيرة على الغلاف التقطت الروح الصاعدة في الهواء. كانت إيطاليا على وشك الاحتفال بعيدها السنوي الخمسين بعد المائة. كانت هناك لافتات ومنصّات، ومسرحيات مدرسية، ومسيرات وفعاليات نُظّمت على مدار السنة. اشترينا الكتاب في موجة غامرة من الحماس. بعد أسابيع، وجدت الكتاب متروكاً لتوه على طاولة القهوة في بيتنا، كان لا يزال قابعاً في وثاق مغلفه البلاستيكي. فضضت المغلف. لكن صدمتني الصفحة الأولى: "إهداء إلى بينيتو موسوليني." أما الصفحة الثانية فقد أثارت فضولي: "بحثاً عن امرأة." هذا ليس كتاب عادي، فهو لم يكن كتاباً في التاريخ، وبالتأكيد لم يكن كتاباً في الطهو. اسم بطل الرواية هو بيلجويوزو Belgioioso (وتترجم إلى "الوسيم والمرح")، عازب يسافر في أنحاء إيطاليا بحثاً عن المرأة المثالية. كانت كل رائحة، كل شجرة، كل غروب شمس، وكل تلال وممرات مقوّسة معروشة بمثابة فرصة لبيلجويوزو لكي يمدح إيطاليا: "في إيطاليا، ليست الروح هي التي تنفث الحياة في المنظر الطبيعي. بل المشهد هو ما يخلق الروح: أي غاية ترومها هذه الخطب من الضوء، أهو الشعر والمجد الذي تخدمه شبه الجزيرة الإيطالية؟" سرعان ما أصبح واضحاً بما فيه الكفاية أن بيلجويوزو سوف يبقى وحيداً حتى النهاية، متزوجاً إلى الأبد من حبه الحقيقي الأوحد: إيطاليا.

كان الكتاب من تأليف أمبرتو نوتاري، وكانت نسختنا هي الطبعة الأولى الصادرة في عام 1937. لم نسمع مطلقاً بالكاتب نوتاري، لكن بقليل من الجهد اكتشفنا أنه كان يشكل قوة لا يستهان بها. كان نوتاري الناشر ورئيس التحرير والكاتب والمثقف، عضواً فاعلاً في الحركة المستقبلية مع مارينيتي. ليس ذلك فحسب فقد شارك زوجته، ديليا، في عام 1929، في تأسيس مجلة لا كوتشينا ايتاليانا *La Cucina Italiana*، المجلة المخصصة للوصفات، والقصص وثقافة الطعام والتي ما تزال تواصل الصدور حتى يومنا هذا.

حدث لي شيء ما عندما كنت أطلع مذكرات رحلات بيلجويوزو. جعلني وصف أشجار الحور على ضفاف نهر بو، وهواء جبال الألب المنعش في وادي بوستيريا، وأزهار البرتقال بين أنقاض الآثار اليونانية في تاورمينا أشعر بالجوع. خربشت على عجل قائمة بالمكونات التي يمكن العثور عليها على طول نهر بو، من الأبنين إلى مراعي وادي بو، من قمة مونت بيانكو الثلجية إلى جزيرة بانتيليا القاحلة. بدون

أن أعني كنت داخل رأس بيلجويوزو، أغني مدائح الليمون، ونبات الكبر، والبرغموت، والكوتكينو، والكرات، وثمانين الماء، والفطر، والكثير الكثير. لقد أصبحت إيطاليا وجبة لا تقاوم، دعوة للحلم. هناك في المطبخ، بدأنا ننزع المكونات من أطباقها التقليدية. بدا ذلك كأننا نخوض في المحرّمات، كما لو كنا نمزق صفحات كتاب آرتوسي⁴⁹ Artusi، *الملعقة الفضية*، الذي يُعدّ إنجيل المطبخ الإيطالي. لكن تخليص المكونات من الوصفات التي طالما كُتبتْها التفسيرات الأحادية أشعل النار في بطوننا. كانت لدينا رسالة.

كان المعرض الاستعادي للفنان المفهومي الصيني آي ويوي Ai Weiwei في متحف موري للفنون في طوكيو والمعنون "وفقاً لماذا؟" في عام 2009 بالنسبة لي شيئاً مثيراً للدهشة. أتذكر وقفتي مفتوناً أمام صورة لقطة أدائية سميت *إلقاء فارة من عهد سلالة هان*. كان الفنان ينظر مباشرة إلى الكاميرا ويسقط فارة عمرها 2000 سنة تعود إلى سلالة هان. وقد تم تسجيل تلك البرهة في ثلاث لحظات: قبل وأثناء وبعد رمي الفارة. لكنني لم أفهم تتالي تلك اللحظات. لماذا هُشّم الفنان آلاف السنين من التاريخ في لحظة؟ انقذف السؤال وظل يدور في الخلفية من ذهني لسنوات حتى أحاطت بي الحمى في المطبخ، وحينها فهمت فجأة. في الواقع كانت لفظة آي ويوي التخريبية لفظة بناءة. كانت بداية. إكسر الشيء، حوّله، وأعد خلقه. لم نكن بحاجة إلى إسقاط إيطاليا - فقد هُشّمت إيطاليا بالفعل. انتهكت بسبب سنوات من الفساد السياسي وفقدان الهوية، وهي تحتاج إلى أن نجمع شتاتها معاً مرة أخرى. وهذه كانت هي الطريقة التي عملنا بها في الطبق الأول، "إيطاليا: من جبال الألب إلى إتنا." في ذلك الطبق، جمعنا بعض أكثر المكونات شهرة في إيطاليا لخلق الصدام مع الذائقة. كانت لوحة تجريدية أكثر منها وصفة طعام، فايطاليا هي كولاج من نكهات، وألوان، وقوامات، ودرجات حرارة متناقضة، تجسّد الأحاسيس الموجودة ضمن حدود البلاد. جبن الريكوتا دي البجّو المدخنة يلتقي مع موزاريللا البافلو المنحدرة من مراعي جنوب نابولي؛ ويتجاوز بندق بيدمونت ونبات كبر

⁴⁹ صدرت الطبعة الأولى من هذا الكتاب في 1950 فأصبح واحداً من أنجح كتب الطهو في إيطاليا. ومن أجل إعداد الكتاب طُلب من خبراء جمع مئات الوصفات التقليدية من مختلف أنحاء إيطاليا، بما في ذلك تلك الوصفات التي يتخصص فيها إقليم بعينه. وقد طُبِعَ الكتاب بصمته منذ صدوره على فن الطهو العالمي. اليوم ما يزال الكتاب ينقح باستمرار حيث تُكَيّف الوصفات والتقنيات لتناسب أسلوب الحياة الحديث بدون التخلي عن مبادئ الطعام الإيطالية الأصيلة.

بانتيليريا جنباً إلى جنب؛ ويختلط برغموت كالايريا وطماطم باينولو المنحدرة من من جبل فيزوف مع أوراق النعناع الأخضر أبداً، والزعر، والريحان، وزيت الزيتون. إن المكونات تخضع للتحويلات اللازمة التي تسمح لها اقتسام نفس الصحن: فتحوّل الطماطم إلى كراميل؛ ويُطحن النعناع؛ ثم يعاد ترطيبه بالماء ثم خبزه؛ وتتحول الموزاريلا إلى رغوة أثيرية؛ وتدخن الريكوتا الطازجة وتُقشط مثل ثلج. وسواء كانت هذه التحويلات ديمقراطية أو فوضوية، فالطبق يدعو آكله لتتحية مدركاته المسبقة عن ما يكونه المطبخ الإيطالي، ولك أن تتخيل ماذا يمكن أن يكون المطبخ الإيطالي.

أصبح طبق "تعال معي إلى إيطاليا" قائمة طعام، وقد وُضعت كل وصفة على حدة لتشكّل رحلة دائرية. تبدأ الرحلة من صقلية وتشق طريقها عبر شبه الجزيرة لتعود إلى نقطة انطلاقها. تنتقل الوصفات مثل عمال مهاجرين ويكون نهر بو بمثابة بوصلة تهديها الطريق. عبر قرون من التاريخ والأدب، من خلال الحرب والسلام، قسّم نهر بو الشمال والجنوب، الحقيقي والمتخيل، الماضي والمستقبل. هذا النهر كلي الوجود في عقولنا حيث تتشابك التقاليد مثل مصبات نهر تنزف في الوديان لكي تخلص أفكارنا. ننتقل عبر الجبال وعبر الجزر والبحار، طريقنا مليء بالانحرافات، والأهواء؛ والغريزة والخيال ينسجان مسارنا. "تعال معي إلى إيطاليا" ليس خريطة جغرافية، وإنما هي خريطة عاطفية. تعال معي إلى إيطاليا دعوة لإعادة اكتشاف بلد، نعرفه ونحبه، بعيون جديدة وعقل مفتوح. وهي فرصة للوقوع في الحب مرة ثانية.

كم أصبحنا أنا وبيلاجيوزو متشابهين. كلانا كان يسافر ضارباً في شمال وجنوب شبه الجزيرة بحثاً عن المثال. لقد اعتنق نوتاري الزوبعة الحماس التي غمرت إيطاليا في عام 1937: فخور، وطموح، ومشرئب للفخر. كنا نبحث عن ومضة ضوء في الظلام، ضوء في نهاية النفق، علامة تدل على التجدد. تعال معي إلى إيطاليا كان أكثر من مجرد قائمة طعام من عدة أطباق. إنها رحلة ما كانت ستكون ممكنة بدون تحقيق الأفكار والمفاهيم المبنوثة في الفصول السابقة من هذا الكتاب. إنها رحلة أوستريا فرانسيكانا، التي بدأت من الطهو بالشكل التقليدي، أبعد عشرة كيلومترات من حيث نقف الآن. مسلحين بمكونات أطباق الطبقة العاملة في المطبخ الإيطالي، وضعنا ثقتنا في التقنيات لنمسك بعنان العاطفة في وصفاتنا. دخل الفن والموسيقى المطبخ واعتنقنا التلقيح المتبادل للأفكار. لقد وجدنا الشجاعة لتخيل

عوالم أبعد من حدودنا، بل حتى خارج حدود أحلامنا. لقد ضربنا عميقاً في المتاهة وخبرنا تجربة التحقق الصادم: إن المطبخ موجود في العقل مثلما هو موجود في الذائقة. من كان بمقدوره أن يتصور مطلقاً أن رحلة مغامرة مثل هذه الرحلة سوف تعود بنا إلى الوطن مرة أخرى؟

2- فصل "مفتاح إيطاليا"

ترجمة: مجدي النعيم

من أي مكان يمكن أن نبدأ رحلتنا، إن لم يكن من صقلية؟ لقد لعب الموقع الجغرافي لجزيرة صقلية دائماً دور الوسيط بين الشرق والغرب. غزاها وطمع فيها الفينيقيون، العرب، البيزنطيون، اليونانيون، الرومان، والنورمانديون، و يعكس تراثها في الطهي هذا التاريخ. خلف الغزاة وراءهم أكثر الآثار استثنائية من معابد يونانية، وفيلات رومانية، وقلاع وكاتدرائيات نورماندية، وكذلك مدن باروكية كاملة. وقد غوت هذه المعالم وسحرت الكتاب والملونين والمسافرين على مر القرون. وما تزال صقلية اليوم تلهب الخيال. وتحتل مساحةً أسطورية في الأدب والسينما، من رحلة غوته الإيطالية التي تعود إلى العام 1816، إلى فيلم ليوبارد للمخرج فيسكونتي عام 1963، وهو تفسير سينمائي لرواية ليوبارد // *Gattopardo* التي كتبها جوزيبي توماسي دي لامبيدوزا وتدور أحداثها في صقلية أثناء توحيد إيطاليا.

لكي نستحضر الإحساس بالمكان، جمعنا عدداً قليلاً من المكونات الرمزية. فأصبحت القهوة، وملبس البرغموت، والكبر البري، وعشب الأوريغانو، ورقائق

الليمون وملح البحر جرانيتا لوز لاذعة⁵⁰. والجرانيتا مشروب مثلج شبه مجمد له نكهة كثيفة ويُصنع في كثير من الأحيان بالإسبرسو، ولكن أيضاً بالفاكهة أو حليب اللوز في أحيان أخرى. ومشروب الجرانيتا في بعض الحالات هو الترياق الوحيد للطقس الحار. أما الجرانيتا عندنا فتُصنع ببلورات حليب اللوز المر المجلوب من البساتين الواقعة على تلال نوتو. والنكهات هي تناقضات مطهرة من الحلو واللاذع، المالح والحمضي، المألوف وغير المتوقع على السواء، وهي تفتح الذائقة والعقل للرحلة القادمة. وكما كتب غوته في يومياته، "أن ترى إيطاليا من دون أن ترى صقلية، يعني أنك لم تر إيطاليا على الإطلاق، لأنَّ صقلية هي مفتاح كل شيء".

3- فصل "سمك باڭلا من بحرنا"⁵¹

ترجمة: مجدي النعيم

⁵⁰ جرانيتا اللوز، أو جرانيتا سيسيليانا هي نوع من الحلوي شبه المجمدة تشبه الآيس كريم وتصنع من السكر والماء ومختلف النكهات. وتقدم بقوامات مختلفة في مختلف المدن الإيطالية.

⁵¹ اسم الطبق بالإيطالية Baccala Mare Nostrum البكالا هي سمك القد، أما Mare Nostrum فتعني في اللاتينية "بحرنا" وهي الاسم الروماني للبحر الأبيض المتوسط، وقد أعيد إحياء الاسم بعد توحيد إيطاليا في 1861 على يد القوميين الإيطاليين الذين آمنوا بأنَّ إيطاليا هي وريثة الإمبراطورية الرومانية.

بدأت مناظر البحر ونحن نقود السيارة على طول الساحل الغربي لإيطاليا من صقلية إلى خليج نابولي، تمارس تأثيراً مخدراً عليّ. فقد ذكرتني الآثار الممتدة من بيستوم إلى بومبي، أنّ البحر الأبيض المتوسط قد سماه الرومان يوماً مير نوستروم *mare nostrum* (أي بحرنا)، حيث طوّقت مقاطعات الإمبراطورية الرومانية هذا البحر من صقلية إلى تونس. وكان ظهور بساتين الليمون وأشجار الزيتون التي تنتشبت بالمنحدرات على طول الطريق بمثابة إعلان عن وصولنا إلى سورينتو. أنا أعلم أنّ زجاجة من الليمونشولو⁵² محلي الصنع تضيء خزانة كلّ أسرة، جنباً إلى جنب مع مخزون زيت الزيتون الأخضر المستخلص من الأشجار المحلية. ما الذي يجعل هذا الشريط الساحلي الضيق شديد الخصوبة، شديد الاشراف، مؤّراً بالألوان والحياة؟ يقول البعض إنه هواء البحر، ويقول البعض الآخر إنها الشمس، ويقول بعض ثالث إنها التربة. تنمو الطماطم البابينولو في التربة البركانية الغنية بالمعادن الواقعة على سفوح جبل فيزوف، وهي الطماطم الوحيدة المدرجة في كتالوج سفينة نوح للطعام البطيء⁵³ Slow Food Ark of Taste المخصص للأطعمة المهددة بالانقراض. ولا يتم قطف هذه الطماطم واحدةً واحدةً، بل تترك لتنضج على عناقيدها. وقبل نزول أول صقيع، يُقطع العنقود ويُعلّق إلى جوار موقد المدفأة. وكلما تمر الشهور يحلو لبّ هذه الطماطم ويمتص دخان المدفأة. وهي تستخدم لمأماً من وقتٍ لآخر، وآخر ما يبقى من الطماطم في العنقود هو الأثمن.

أنا طاهٍ إميلاني، ولدتُ وترعرعتُ في مدينة مودينا. يقع البحر الأدرياتيكي على بعد 60 ميلاً (100 كيلومتراً) إلى الشرق من مدينتي، ويقع البحر التيراني (أو بحر طرانة) على نفس المسافة فوق جبال الأبنين إلى الغرب. وضوء ولون البحر

⁵² الليمونشولو مشروب كحولي إيطالي عمره مئات السنوات ينتج أساساً في جنوب إيطاليا وينتج أيضاً في بعض مناطق فرنسا ومالطا.

⁵³ سفينة نوح الطعام البطيء Slow Food Ark of Taste هو كتالوج تعدّه الحركة العالمية للطعام البطيء وقد صُمم بهدف المحافظة على الأغذية المهددة بالانقراض التي تنتج بطريقة مستدامة تحافظ على البيئة، وتتمتع بمذاق فريد، وتمثل جزءاً من إقليم إيكولوجي.

الأبيض المتوسط، بعيد عن شوارع مودينا المغطاة بالحجارة الملساء. وقد تم أثناء العصور الوسطى تبادل كنوزنا الممتلئة في اللحوم المقددة، وجبن البارميزان ريجيانو، والنبيد، والخل، بسمك الباگلا (سمك القد المملح) على طول القنوات الداخلية لوادي نهر بو. وتزخر محفوظات المطبخ الموديني بالعديد من وصفات الباگلا. لقد شربت عن الطوق وأنا آكل الفريتيللا دي باگلا (فطائر الباگلا)، المتبلّة بإكليل الجبل والثوم، وهي تُعجن وتُقلى كل يوم جمعة. بدأت أفكر إثر عودتي من رحلة إلى نابولي وأنا أحمل عنقوداً كاملاً من الطماطم، والليمون، والزيتون الأخضر، كم هاجر سمك الباگلا بعيداً وعميقاً على مر القرون، فقد دارت الباگلا حول العالم محمولةً على متن سفن صيد الحيتان، وعلى الزوارق السرية على طول القنوات، وعلى أكياس الخيش محمولةً على ظهور الخيل في التلال. ويمكنك أن تجد وصفات الباگلا في كل ركن من أنحاء إيطاليا، من الولايات الداخلية إلى المدن الساحلية. وعندما أخرج من الطريق السريع قبالة مودينا سود، أتصوّر شريحة الباگلا طافيةً على مياه البحر الأبيض المتوسط. وسيكون عصير طماطم البايونولو، والزيتون الأخضر، والليمون، والزعر البري، وزيت الزيتون البكر، هو خليج نابولي. ويمكن أن نضع شرائح سمك الباگلا المملح، المطبوخة بطريقة السوفييد⁵⁴ sous-vide مع الزعر البري وزيت الزيتون، فوق بيستو من الطماطم المجففة، مثل جزيرة عائمة في بحرٍ دافئٍ وعبق.

إنّ الاختلافات بين الشمال والجنوب حقيقية. فعندما آكل حبة طماطم أو أرفع سماعة الهاتف، تصبح مسافة الثلاثمائة ميل (500 كيلومتر) بيني وبين أصدقائي في نابولي واضحة - لكن يمكنني سماع صوت البحر في صوت الشيف جينارو اسبوزيتو، وأستطيع تذوّق وفرة منتجات جيوفاني أسانتيه في كل حبة من طماطم البايونولو يضعها جينارو جانباً ويحتفظ بها لي. لكني الآن أعلم: فقط في وصفة الطعام يمكنك أن تكون طاهياً إميلانياً، وتحمل في الوقت نفسه وجهة نظر من كابري.

⁵⁴ توضع اللحوم في أكياس بلاستيكية مفرغة من الهواء ثم تغمر في الماء الساخن.

4- فصل "كيف تحرق سردينية"

ترجمة: مجدي النعيم

نجد أنفسنا، ونحن نتجه شرقاً من مودينا، في أقل من مسير ساعة بالسيارة على ساحل البحر الأدرياتيكي وريفيرا الرومانيولا (ريفيرا الأدرياتيكي). لقد قضينا أنا وأمي أختي، ولمدة تسعة أصياف متتالية بين عامي 1965 و1974، عطلتنا الصيفية في بلدة سيسيناتيكو. كانت الدتي تحجز لنا سنة بعد سنة، في ذلك الفندق الصغير نفسه، إقامة كاملةً بوجبات طعام يومية. وكنت أتساءل دائماً لماذا اختارت أُمي ذلك الفندق، الذي كان أبعد الفنادق عن الشاطئ، ليس فيه حوض سباحة ولا تلفزيون. بعد سنوات عدة سألت أُمي ما الذي كان يميز ذلك الفندق عما عداه. لكن كيف كانت إجابتها؟ قالت "دورين، المالك. إنه يعرف حقاً كيف يطهو السمك". طبق "كيف تحرق سردينية" ينظر بطريقة نقدية في أصالة بعض تقاليدنا. فسردين اللو اسبيدينو *Lo spiedino* - أو الكالاماري أو القريدس (الجمبري) المضاف إليه نكهة مزيج زيت الزيتون والثوم وإكليل الجبل وفتات الخبز، ثم المفروود خيوطاً على سيخ حتى يتم شيه - هو من اختصاص مطعم من كل مطعمين تقريباً على طول شاطئ الريفيرا الأدرياتيكية. وعندما يشوي ذلك السمك وينقع في عصير الليمون، فإنه يكاد يكون من المستحيل تمييز السردين عن الجمبري.

مع وجود تلك الصورة في ذهني، أصبح الفحم والليمون نقطة الانطلاق لهذه الوصفة؛ إنه نفي النفي. السردين المحروق ليس سردينياً، كما أنه ليس مشوياً. بل هو سمك بوري أحمر من شعاب البحر الأدرياتيكي المرجانية، تم تنظيفه، وفتحه وحشوه بالروبيان الكبير. وعندما تغلق السمكة، تبدو مثل سردينية هائلة الحجم. وتصبح سمكة البوري مدهونة بالأسود بمزيج من كونفيت الليمون، ورماد الكربون وحبر الحبار بعد تحميلتها لزمان طويل على درجة حرارة هادئة على جريل مسطح. كان السردين مصدرَ حنقٍ بالنسبة لي لسنوات. ففي قائمة طعام مبكرة لأوستريا فرانشيكانا ظهرت صورة تجريدية لسمكة موسى (سمك الترسة) مشوية: كنت قد

رسمت علامات الشواء بحبر الحبار على جلد سمكة مسلوقة. آنذاك، كانت تلك اللفتة موجهة للمطاعم متوسطة المستوى التي تتجاوز بلا مبالاة الأسماك المحلية مراراً وتكراراً لتقدّم تنويعات أكثر سهولة، أي السمك المجمّد. وتواصل المطاعم شواء الأسماك المجمدة كما لو كان ذلك تقليداً تعتز به، في حين أنّ هذه الممارسة هي في الحقيقة مجرد شكل من أشكال الكسل، ودوامة لا نهاية لها من الجهل. هذا هو الجانب الآخر من تقليد ما يزال قيد التطور: ما كان يوماً شيئاً استثنائياً أصبح اليوم أسوأ من عادي. وكلُّ تقليد يواجه خطر الانحدار إلى الجانب الخطأ من المسار. لا تحرق السردينة، من فضلك.

5- الأرز حيث يلتقي النهرُ بالبحرِ

ترجمة: مجدي النعيم

تقع ريفيرا الرومانبولا (ريفيرا الأديرياتيكي) على مرمى حجر من الممرات المائية في دلتا نهر بو. وقد كان نهر بو، وهو واحد من أطول الأنهار في أوروبا، في يوم من الأيام أيضاً أكثر تلك الأنهار خصوبةً. وكان سمك السلور وفيراً بحيث يسبح حتى أعلى النهر حيث تعجز البحيرات عن احتوائه. وازدهر وجود أسماك القرموط منذ أن أُدخل إلى النهر في القرن الثامن عشر، أما سمك الحفش الأديرياتيكي، الذي كان وفيراً يوماً ما، فقد أصبح الآن أحد الأنواع النادرة المهددة بالانقراض. سمك السلور اليوم هو أكثر الأسماك التي يتم اصطيادها في القنوات الموحلة، ومع ذلك فهو أقل شعبية بين محبي الأسماك. والأنواع الإحيائية في نهر بو؛ ليست مثل تلك الأنواع اللحيمة والملينة بالدهون التي تعيش في ابن عمه نهر الميسيسيبي، فأسماك نهر بو صغيرة وتزخر بالشوك، وكانت دائماً رمزاً للفقر. وينتظر الصيادون في المخيم على الضفاف المرتفعة لنهر بو بشباكهم الواسعة، أي شيء مما يوجد به النهر. وقد كانت حقول الأرز أيضاً سمة مميزة من سمات مشهد دلتا النهر؛ فقد لعبت زراعة الأرز دوراً هاماً في استصلاح الأراضي الرطبة ذلك أن زراعة الأرز كانت هي الخطوة الأولى في تحول التربة من مستنقعات مالحة إلى أراضٍ خصبة.

بدأنا نتصور، من باب الافتنان بتلك المنطقة الجغرافية حيث يصب نهر بو في البحر الأديرياتيكي، آثارَ تقاليد طهي ما تزال تهاجر. يبدأ طبق "الأرز حيث يلتقي النهر بالبحر" بمرق سمك رقيق من عظام سمك السلور. يُغلي أرز الفيالوني نانو في ذلك المرق حتى يبلغ مرحلة ثلاثة أرباع النضج. يُرفع الأرز من الموقد وتوضع اللمسمة الأخيرة عليه بتحريكه بلطف في مهروس محار نيء، وهذه طريقة طبخ مشابهة لتلك التي استخدمناها في طبقنا المسمى "الأرز بالرمادي والأسود". بمجرد وضع الأرز على الطبق، تطفو صلصة الكلوروفيل الأخضر وبيوريه الكاربونيه المتبل فوق الأرز مثل مصبات أنهار مختلفة تؤدي إلى البحر. يكوّر سمك السلور، وسمك الفرخ، وسمك الكارب، في كرات صغيرة توضع مثل معالم صخرية إرشادية نصف مدفونة على طول طريق روماني. كان لدلتا بو تاريخ مضطرب، وما تزال الحروب الصامتة دائرة بين أولئك الذين يرغبون في الحفاظ على الحياة البرية وأولئك الذين يرون المنطقة ساحةً للاقتصاد الصناعي. في هذه الأثناء، يصبح الأرز في هذه الوصفة وسيلةً للحفاظ على قصص الممرات المائية حيةً في ذاكرتنا وعلى أطباقنا.

6- ثعبان الماء يسبحُ ضد التيار في نهر بو

ترجمة: مجدي النعيم

شكّلت الدول الإقطاعية، أثناء العصور الوسطى، وأنشئت البلديات، لكن في غياب وجود حكومة مركزية؛ تفككت البنية التحتية وكان التنقل محفوفاً بالمخاطر. سيطرت الفرق العسكرية على ما تبقى من الطرق الرومانية، وكانت المدن الساحلية تواجه الخطر الدائم لغزوات الفايكنج والقراصنة العربية الذين انتشروا في أعالي البحار. وعندما شقّ الرهبان البينديكتين قنوات الري في مستنقعات شمال إيطاليا في القرن الثاني عشر، كانوا بالمصادفة ينشئون نظاماً معقداً من القنوات الاصطناعية يمر عبر قلب الوادي الخصيب. وقد طورت منطقة البيانورا بنادا Pianura Padana (سهل نهر بو) اقتصادها المعقد الذي انعقد حول استمرار هذه القنوات. فنمت بلدات مثل فيرارا، وفينال إيميليا، وميراندولا، وبولونيا بسرعة. وكانت عائلة إستي، دوقات فيرارا، أغنى وأقوى عائلة إقطاعية في المنطقة التي تمتعت بقنوات تؤدي إلى البحر وإلى بحيرات كوماكيو. وقد كانت حقوق صيد الأسماك على طول البحر الأدرياتيكي جزءاً معتبراً من دخل تلك العائلة. لقد عاشت ثعابين الماء في أكبر البحيرات في كل أوروبا، وكانت تعامل كمنتجات تجارية، حية ومخللة على حدّ سواء، كما بيعت في مناطق بعيدة من إيطاليا وأوروبا. في القرن السادس عشر أجبرت الدولة البابوية عائلة إستي على التخلي عن فيرارا والانتقال إلى مكان آخر، فنقلوا دوقيتهم إلى العمق الداخلي للبلاد في مودينا في عام 1598.

طبّق "ثعبان الماء يسبحُ ضد التيار في نهر بو" هو وصفة وخرافة على حدّ سواء. تأخذ الوصفة المكونات المحلية وتتوسع فيها بطريقة غير معتادة، يُطهى ثعبان البحر على طريقة السوفيد، ثم تتم تسويته مع صلصة تشبه إلى حدٍ كبير تنبيلة التريايكي،

مستبدلين صلصة فول الصويا التقليدية بشراب السابا. وتُصَفُّ الصلصات المصاحبة لها، من التفاح الحمضي إلى عصيدة البولينتا الكريمية، طيفاً متنوعاً من المكونات والتقاليد التي يمكن العثور عليها على طول نهر بو. والخرافة تدور حول ثعبان ماء كان مستعداً للقيام بأي شيء من أجل العثور على جذوره. يتتبع هذا الثعبان بإخلاص الرحلة المشئومة لدوقات عائلة إستي من فيرارا إلى مودينا عن سباحة ابتداء من بحيرات كوماكو متوغلاً في نهر بو. يمر الثعبان عبر فينيتا، ومانتونا، وريف مودينيزيه قبل الوصول إلى مودينا عبر القنوات. كثيراً ما شعرت على مر السنين أنني مثل ثعبان بحر يسبح ضد التيار، أكثر عناداً من أن يسبح مع الآخرين، يبحث دائماً عن شيء، وهذه الوصفة أقرب إلى صورتني الذاتية من أي صفة أخرى في هذا الكتاب. ولعل هذا هو السبب الذي جعلني أطلب من أُمِّي أن تقرأ الوصفة في تقديم فيلم العودة *II Ritorno 2* كما لو كانت تحكي لي قصة قبل النوم. العودة 2 هو فيلم قصير أنجزناه في عام 2011 يعالج الحاجة إلى حماية الدلتا وبحيراتها.

"في سالف الأزمان وسابق العصر والأوان، كان هناك ثعبان ماء فضولي يبحث عن جذوره. عبر الثعبان، الذي ما عاد قانعاً بالسباحة في بحيرات كوماكيو، القنوات ليصل إلى نهر بو. وقد جمع ثعبان الماء، الذي كان يسبح ضد التيار، بعض المكونات زاداً لرحلته إلى مودينا. وصل الثعبان، مزوداً بكمية من البصل وكيس من عصيدة دقيق الذرة المجلوب من فينيتو، إلى بساتين مانتوا، حيث سقط في حُبِّ حموضة تفاح كامبانيا، لكنه لم يخرج من حبه سوى بالقليل. واصل الثعبان إبحاره إلى نهر سكيا. وفي سهول الريف المنبسطة اكتشف السابا، وهو شراب عنب سكري مطبوخ. وبما أن غرور ثعبان الماء لم تكن تحدّه حدود، فقد حمم نفسه في شراب السابا وتنعم بالشمس على طول ضفة النهر. وهذا ما يوضح كيف أحرق ثعبان الماء البصل! ومع دخول الثعبان إلى مدينة مودينا القديمة، مطلياً بشراب السابا، حاملاً البصل المحروق، أصبح كريم عصيدة الذرة وجيلي تفاح كامبانيا، ختام الرحلة البطولية لذلك الثعبان وليصبح بعدها وصفة رائعة!"

وقد أضافت أُمِّي هذا الجزء الأخير.

7- سفينة نوح

ترجمة: مجدي النعيم

مثل أسطورة سفينة نوح، لا تبدأ هذه الوصفة في المحيط، بل على اليابسة. نحن في إميليا رومانيا، بين الأبينين والبحر الأدرياتيكي. لم تكن سفينة نوح بالصنعة الهزيلة. لقد تخيلتها دائماً تنوء بحملها في وسط البحر وقوية الشكيمة عندما تمخر في أعالي البحار. لم تكن الغاية من تلك السفينة السفر الى القمر، فقد بُنيت لتحمي وتحتوي، لتحمي التنوع الطبيعي، وتكون علامة على بداية جديدة للبشرية. ومثل قارب الكتاب المقدس، فإنّ وعاء التورتيليني هو بمثابة وعاء لحفظ شئ من حكمة الشمال الإيطالي: فكل تورتيليني منتفخ يذكرنا بأهمية الاستماع.

كانت جدتي دائماً ما تقول "لتصنع مرقة تتسم بالكمال، يجب أن تضيف بعض أجنحة الحمام". وعمتي أصرت أنه " لتصنع تلك المرقة التي تتسم بالكمال، يجب أن تضيف بعض البط". وكلما سألنا حولنا، وجدنا حيوانات أكثر. ومن خلال الكلام الشفاهي جمعنا الحكمة الفلكلورية من الأبنين إلى البحر الادرياتيكي. كان يوجي توكويوشي، كبير طهاتنا في ذلك الوقت، يبحث عن مرق الكمال. في الثقافة اليابانية لكل حيوان نوعية مختلفة من الأومامي⁵⁵. انحرفا عن وصفة مرق الديك المخصي المُسمّن وركزنا على تحميص العظام. بدأ يوجي بساق من بروشوتو الخنزير وعظام العجل، ثم أضاف هياكل الدجاج. كان المرق جيداً جداً، لذلك ظل يضيف المزيد. ثم جاء جناح البطة لاحقاً، وبعض الحمام والدجاج الحبشي. وأخيراً ضربنا عبر السهول، حيث سمعت قصصاً حول إضافة هيكل ثعبان البحر وسيقان الضفادع. وقد تحولت العظام المحمصة إلى المرق الأكثر سحريّة. أضاف يوجي،

⁵⁵ هي تصنيف للطعم (إلى جانب التصنيفات الأخرى من حلو ولاذع ومالح ومر) مشابه لطعم المونو سوديوم جلوتومات.

الذي كان لا يزال غير راضٍ، المكون الأخير: ورقة واحدة من أوراق الكومبو⁵⁶. الآن اكتملت الوصفة. لقد قادنا بحثنا عن كأس المرق المقدسة إلى سفينة نوح.

يبدو وعاء من مكرونة التورتيليني في المرق؛ شيئاً متواضعاً مثل أي تورتيليني آخر. تظهر المفاجأة عندما يلمس المرق اللسان. يبدو الطعم مألوفاً بشكل مخيف لكنه مع ذلك بعيد؛ يصعب تحديده، لكنه آتٍ بلا موارد من الفناء المجاور لمخزن حبوب في مزرعة. والتورتيليني تبدو متطابقة من الخارج. لكنها فقط في الفم تكشف عن هويتها الحقيقية. وكل قطعة تورتيليني تصف منظراً طبيعياً فريداً. يتم تقسيم اللحم إلى حشو مختلف لكل تورتيليني: لحم العجل، والضفادع، والحمام، وديك الحبش، وتورتيليني موديني تقليدي مصنوع بالبروشيتو ولحم العجل وجبن البارميزان ريجيانو. وكل تورتيليني تحكي قصة فناء في مزرعة والناس والحيوانات التي عاشت فيه. في الكتاب المقدس، نوح ينقذ البشرية من فساد الروح. وعاء التورتيليني في المرق لفئة صغيرة في المقابل. إنها محاولة لإنقاذ ما تبقى من تاريخنا الشفوي. وبعبارة أخرى، استمع لحسائك.

8- فِكر في البيئة "Think Green"

ترجمة: مجدي النعيم

نترك وادي بو وراءنا، ونيمّ وجهنا شطر سفوح جبال الأبينين عند حدود إميليان توسكان. نحاول هذه الوصفة رسم هذه التلال الخضراء العطرية، التي تنتثر فيها الأبقار، وأشجار الفاكهة، والزهور البرية مثل نقاط متفرقة. كانت غزوات البرابرة متكررة في الوادي أثناء العصر الروماني. وقد جاء اللومبارد أولاً، ثم الفرنجة، ثم الهون. وهجر العديد من الناس المدن بحثاً عن ملاذ آمن في الريف، وقد كان على

⁵⁶ الكومبو عشب بحري بني اللون يُستخدم في الطهي الياباني، خاصة كأساس للمرق.

المزارع الصغيرة أن تكافح من أجل البقاء. من هنا بدأت الثقافة الزراعية الخاصة بحفظ الأغذية - من لحم الخنزير المتبل والمملح مثل البروشيتو، والبانسيتا، والسلامي، إلى الكستناء والفطر المجففين، إلى الجبن المعمّر مثل البارميزان ريجيانو. وقد أتاح جبال الأبينين ما يكفي من الرياح التي تهب من البحر التيراني لتجويد حفظ اللحوم المتبلّة والجبن. وقد نضجت المواسم والزراعة الإيطالية المعيشية خلال السنوات الثمانمئة التالية.

فكّر في البيئة Think Green شعار، وهو شعار ناجح، يدفعك للسير في الاتجاه الصحيح. بدأ الفنان المفاهيمي الألماني جوزيف بويز، أحد الفنانين المفضلين عندي، سلسلة من المنحوتات الاجتماعية في وقت متأخر من حياته المهنية استبقت حركة البيئة. كان مشروع "يجب ألا نتوقف أبداً عن غرس الأشجار" مشروعاً طموحاً دعا إلى زراعة 7000 شجرة بلوط في سلسلة من المواقع تمتد من بيسكارا إلى مانهاتن. وقد جذبت هذه الأعمال الجمهور، ليس فقط غرس الأشجار، ولكن أيضاً صيانتها والتمتع بها على مر السنين، ولهذا السبب فقد سمى جوزيف بويز تلك الأشجار التماثيل الاجتماعية. لكن كلمات بويز تتجاوز زراعة الأشجار. "يجب ألا نتوقف أبداً عن غرس الأشجار" يشغل كمجاز عميق لغرس الأفكار، وقد كان ذلك المشروع بذرة هذه الوصفة.

يُصنع المئات من أقراص جبن البارميزان ريجيانو كل يوم في إقليم إميليا. وفي كل يوم يكون الحليب مختلفاً. فهو يتغير مع المناخ والفصول، ومع النظام الغذائي للبقرة ومع ارتفاع الأرض. فالقرص المصنوع في شهر ديسمبر لا يكون طعمه مثل طعم ذلك القرص المصنوع في شهر مايو. إنه تعبير المكان الذي صُنِع فيه، والحيوانات التي تعيش في المكان، وتوالي الفصول. يمسك قرص الجبن بجوهر لحظة من الزمن ويركز تلك النكهة، حتى يخرجها فوّاحةً بعد سنتين أو ثلاث سنوات.

"خمسة عصور من جبن البارميزان ريجيانو" (انظر صفحة ؟؟؟) وصفة تدور حول عملية التقدم في الزمن. لكنني أردت وصفة تعود ثلاث خطوات إلى الوراء، إلى الأبقار، إلى البرسيم، إلى التربة من تحت البرسيم. جمعنا الخضروات الموسمية والجذور والدرنات والفطر مع حليب الأبقار غير المبستر وجبن البارميزان ريجيانو المصنوع حديثاً. ومثل تمثال يتغير مع الفصول، تهدف وصفة "فكّر في البيئة" إلى تحويل تصوراتنا عن الجبن كمنتج نهائي، إلى الجبن باعتباره جزء لا يتجزأ من

المشهد الطبيعي، من الحيوانات ومن الأرض. "فكر في البيئة" تطرح سؤال من أين أتت جذورنا. "فكر في البيئة" تشجعنا على التحرك من أجل حماية المنظر الطبيعي من تكاثر الطرق السريعة وتفشي الخرسانة. وتلعب بعض أبسط عناصر الحياة – من ماء وجذور وبراعم - دوراً هاماً في السلسلة الغذائية. هذه الوصفة ترسم دائرة من البداية الى النهاية. لا خطوط مستقيمة في الطبيعة؛ فما تفعله لا بد أن تعود عليك نتائجها يوماً ما.

9- جميل، إنه لحمٌ عجلٍ مخدر وملوّن بطريقة حلزونية، ليس مشوياً بالذهب

ترجمة: مجدي النعيم

أخيراً آن الأوان لعبور جبال الأبينين والتوجه إلى توسكانا. تلك هي اللحظة التي كنت تنتظرها: ففي كل منعطف هناك منظر بديع لأشجار السرو وبيوت المزارع ذات الحوائط السمكية، ما يشبه صور البطاقات البريدية. لم تفقد ميديتشي فلورنسا جاذبيتها على الإطلاق، فتلال سيينا في مثل خضرة منتزهات بينوتشيو الواقعة في بلدة كولودي. وقد أصبحت شريحة لحم الاستيك الفلورنسي التي هي أكبر من الحياة، المشوية بعظمها والمقدمة مع كأس من نبيذ شانتى الأحمر، شعاراً للحياة التوسكانية الجيدة. كانت سلالة ماشية الكيانينا في توسكان حيوانات عمل في المزرعة، وكانت تلك الأبقار تذبح فقط عندما لا تعود صالحة للعمل. كان اللحم يُحفظ في قبو بارد لأشهر عدة، وهي تقنية تستخدم لتحويل نكهة ونسيج الحيوان الذي عمل بك طوال حياته إلى شيءٍ مستساغ. وقد كانت لحوم البقر دائماً رمزاً

للتurf في إيطاليا. وحتى أوان الثورة الصناعية، كانت البقرة ثمينة مثل جرّار زراعي.

دعيت لطهي الطعام في المركز الثقافي الإيطالي المسمى كازا ايطاليا في لندن، أثناء دورة الألعاب الأولمبية لسنة 2012. وقد كان من المهم بالنسبة لي أن أقدم شيئاً إيطالياً خالصاً، صالحاً للأكل، ويفضل أن تكون فيه لمسة من الذوق البريطاني. كنت قد قرأت للتو أنّ الفنان الإنجليزي داميان هيرست؛ قد أهدى لوحة كبيرة من فن التلوين بتقنية الحركة الدائرية spin art - سماها "قطعة خيار صغيرة مخلة جميلة عارية مخدرة تفجر صلصة الطماطم على وجهك، لوحة مشوية بجريل الذهب" - إلى مطعم برجر كينج في محطة كينغز كروس في لندن طوال فترة دورة الألعاب الأولمبية. حثني اسم اللوحة على التفكير: هل يمكن لشريحة فيليه بقري حمراء وبيضاء وخضراء؛ أن تستخدم التقليد التوسكاني الخاص باللحوم المشوية، بدون إشعال أي لهب؟

نقنا شريحة من لحم أبقار الكيانينا في الحليب، كما لو كانت لحم عجل، ثم قلّبناها في رماد الكربون ووضعناها في مغلفٍ مُفرغٍ من الهواء. وعند طهي الشريحة في حرارة 64 درجة مئوية (147 درجة فهرنهايت)، أصبحت سوداء تماماً من الخارج وذات لون وردي في الداخل بدرجة لون متسقة. ولدهشتنا أصبح اللحم في طراوة لحم العجل وأحلى نكهة من أيّ لحم مشوي على الجريل. وقد تم رشّ الصلصات ذات الألوان الثلاثة عمداً بطريقة دائرية مثلما رُشت الألوان في لوحة هيرست. اللحم المسودّ يلعب على مزاعم مطاعم الوجبات السريعة حول اللحم المشوي بالذهب. لقد وضع الخل البلسمي البورجوندي، ومهروس البطاطس الأبيض، والكلوروفيل الأخضر؛ توقيعاً إيطالياً لا يمكن إنكاره عبر الصحن الأبيض.

قد تتساءل ما علاقة برجر كينج وداميان هيرست بتوسكانا. أنا نفسي أتساءل. هل إيطاليا مكان أم فكرة تُبنت في عقولنا؟ أنا لست توسكانياً، ومن ثم فإنني لن أشوي اللحم. والطبق ليس لوحة فنية - إنما هو شيء للأكل. لقد عاش ويلهيلم بوروس تحت شعار "لا شيء حقيقي، كلُّ شيء مسموح به". في توسكانا، نرى قبر دانتي في

كنيسة سانتا كروتشيه⁵⁷، على الرغم من أنه مدفون في رافينا. لقد جاء وقت أسف فيه الفلورنسيون لنفيهم دانتلي، لكن قبره مع ذلك ما يزال خاوياً.

10- صيد الحمام

ترجمة: مجدي النعيم

نسافر من تلال توسكانا مشدّبة العشب في اتجاه الشمال الشرقي، إلى الجانب الأكثر وحشيةً من إيطاليا. يشترك إقليم فريولي في الحدود مع النمسا وسلوفينيا، وتتألأ البندقية إلى الجنوب بعيدة عن متناول اليد في

⁵⁷ توفي دانتلي ودفن في رافينا التي عاش فيها سنواته الأخيرة، بعد أن تجول في عدة مدن، منفياً من فلورنسا. وقد أخفقت محاولات فلورنسا في استعادة جثمانه ليتم دفنه في مقبرة العظماء في كاتدرائية سانت كروتشيه (الصليب المقدس)، فبقي قبره فيها خالياً.

فينيتو، في حين تصب مدينة تريست في البحر الأدرياتيكي. وتريست، مثل الكثير من بلدات إقليم فريولي، تنازع عليها النمساويون والإيطاليون لأكثر من مائة سنة. وقد قَدِمَ جيمس جويس إلى تريست عبر فيينا، باحثاً عن عمل كمدرس للغة الإنجليزية. زعم جيمس جويس أنه لم يحب تريست، لكنه مع ذلك بدأ علاقة صداقة امتدت طول العمر مع الكاتب الفريولاني إيتالو سفيو Italo Svevo، كما شرع جويس في كتابة قصصه الأكثر شهرة خلال سنوات إقامته في تريست التي امتدت لعشر سنوات. وقد آل نبيذ شيليو المعطر، والجبن المعتق، وعصيدة دقيق الذرة، والفجل إلى مطبخ موارٍ بالحياة، يحمل تأثيرات من شمال ووسط أوروبا، وكذلك من البحر الأبيض المتوسط، وكرواتيا، واسيتريا إلى الشرق.

سافرت مجموعة صغيرة من الطهاة العالميين إلى فريولي في فبراير 2010 للمشاركة في اللقاء السنوي للطهاة المسمى "اطبخه خاماً". وتحت العنوان المشؤوم "الشتاء صعب"، فسّر كُلُّ واحد منا؛ المنظر الطبيعي والمكونات المحلية ونحن نتقاسم الضحكات والأفكار المتهورة على مدى عطلة نهاية أسبوع امتدت لثلاثة أيام. انطلقنا صباح أحد الأيام في السادسة صباحاً في رحلة منظمة لصيد السمك – ذهبنا جميعاً عدا الطاهي البرازيلي أليكس عطا الله، الذي كان يتوق لمباراة صيد في تلال سلوفينيا. عندما عدنا من البحر، لم يكن هناك من أثر لأليكس في المكان، فانطلق الإنذار. عاد أليكس في نهاية المطاف بقصة لا تصدق: بدلاً من مرافقته، فقد خطفه الصيادون الذين كان من المفترض أن يرافقه في رحلة الصيد. لم يعد أليكس صياداً، بل طريدة. "الشتاء صعب" أصبح له معنى آخر.

صيادٌ أم طريدة؟ دار السؤال في ذهني ودار حتى أصبح وصفة. وصفة صيد الحمام تعالج مسألة الأصالة. ما هو الحقيقي وما هو المزيّف؟ ما الذي كنا نفعله في فريولي؟ هل كان ذلك حقيقياً أم كان لعبة؟ فكرة صيد الحمام هي عبارة عن تناقض لفظي. هل يمكن للوحة تمثّل العنف المصطنع أن تضفي الكرامة على الموت المعقّم لحيوان داجن ربّي في مزرعة؟ لقد

أصبح الكرفس (جذور الكرفس)، والبورسيني، والتفاح، والكمأ بمثابة سرير من أوراق الغابة. ينبثق عصير الشمندر الأحمر (البنجر) مثل الدم. وتحت الصدر الوردي المنتفخ، تنسحق بين الأسنان رصاصات من حبات القهوة لم تقتل هذا الطائر. ينتهي الطبق ببشر فجل حار لاذع وذلك لضخ بعض الواقعية في حواس الأكلين. اللعب مع التصورات هو لعبة حقيقية جداً بالنسبة لي. فالأمر لا يتعلق بالسحر أو المخادعة، وإنما بالعثور على سبل لتقويض افتراضاتنا.

إيطاليا هي الضوء والعطر والاحتفال. إيطاليا أيضاً هي التناقض والصراع والتغيير. وهي تحمل أوسمة وندوب قرون من الحضارة في أفضل حالاتها وفي أسوأها. تاريخياً، كانت فريولي منطقة عبور. كانت تُسحق وتُجر عبر حدود غير مرئية، وهي تتمسك بجذورها بقوة باعتبار أن هذه الجذور هي رمز لهويتها. وفريولي ليست مستعدة لتقبل بالترويض. الشتاء هنا قاس، والصيد ليس رياضة، وليس ماضياً، وليس عنفاً. إنه ثقافة الطبيعة التي صمدت لقرون. إننا بصدد وصفة يطرح فيها طير داجن؛ ربي في المزرعة السؤال: أصيد أنا أم طريدة؟ في المطبخ نرفع الأحجار حجراً عن حجر لننظر إلى ما تحتها.

11- من مودينا إلى ميراندولا

ترجمة: مجدي النعيم

تقع ميراندولا وسط اللا مكان، أو وسط كل شيء، وهذا يعتمد على طريقة نظرك إلى الخريطة؛ فهي تقع على الحدود بين مودينا ومانتوا، بين مقاطعتي إيميليا - رومانيا ولومباردي. وُلد أبي، ألفيو، ونشأ في فيلا بوما، بالضبط على الناحية الأخرى من حدود مانتوان Mantuan. بينما جاءت والدتي، لويزا، من مودينا. كنا نحب الاستماع إلى حكاياتها عن ركوب الدراجة ذهاباً وإياباً من مودينا إلى ميراندولا أثناء فترة الحرب. وقد أجبرتها القنابل التي كانت تلقيها الطائرات من فوقها على الاختباء في الخنادق المحفورة على جانب الطريق على طول المسافة. كانت أمي تنفست دائماً متهورةً وهي تحكي تلك القصص، وتضحك مثل فتاة صغيرة.

بسبب حجمها، كان لميراندولا تاريخ صاخب إلى حدٍ مثير للدهشة. عندما تم بناء المدينة في العصور الوسطى، كان وادي بو مكاناً يعجّ بتجارة كثيفة وثروة خفية، وكانت الدولة البابوية تضع عينها على البلدات مثل ميراندولا. لكن لم يستول على المدينة سوى اثنين من الباباوات في القرن السادس عشر. عندما أرسل البابا جوليو الثاني جيشاً لغزوها في واحد من أشهر ديسمبر، اختبأ سكان القرية وراء جدران القلعة السميكة. وقد ذهبت الأسطورة إلى أن المدينة نجت بفضل نقائق بدائية تم ارتجالها داخل تلك الجدران. فحين لم يبقَ شيءٌ يؤكل، كان هناك على الأرض جلدٌ خنزير برّي آخر وبقايا لحمه، فتم تتبيل الجلد وبقايا اللحم بكثافة وحُشيت في الساقين الخلفيتين للخنزير وفي أمعائه. ويؤكل كلا نوعي النقائق (الذين سُمّيا زامبونو zampono لنقائق الساق، وكوتكينو لنقائق جلد الخنزير cotechino) في عيد الميلاد ورأس السنة الجديدة إحياءً لذكرى الغزو وتمجيدياً لبراءة الشعب التي تجلّت تحت وطأة القهر. وقد نجت الكاتدرائية، التي بنيت في عام 1470، من تلك الهجمات وصمدت لأكثر من 500 سنة حتى هزات زلزال عام 2012. في لحظة انهيارت الأسقف، وما تزال ميراندولا تعيد بناء ما تهدم.

لا يمكن لوصفة أن تعيد بناء كاتدرائية، لكنها يمكن أن تكون شكلاً من أشكال التضامن. أردتُ أن أضع مدينة ميراندولا ومُنْتَج الكوتكينو على قائمة وجباتنا في المطعم، تماماً كما أردتُ وضع الكاتشيو إي بيبيه والبارميزان ريجيانو. تحتشد كتب الطهي الإيطالية بتزاوجات الحلو واللادع، لكن أصل وصفة الكوتكينو إن جاليرا (الكوتكينو في السجن) الموندينية المانتوانية⁵⁸؛ ليس واضحاً. وهي كوتكينو مبدلة،

⁵⁸ نسبة إلى مدينتي مودينا ومانتوان.

تُلف في لحم العجل أو لحم الخنزير المقدد، ثم توضع في العجينة وتُخبز (أو تقلى في حالات متطرفة). هناك العديد من التأويلات لهذه الوصفة، لكن المشترك بين كل هذه الوصفات؛ هو ميلها لتقديم حلوى الزابايوني⁵⁹ zabaglione كصنف جانبي. وبغض النظر عن الوصفة التي تتبعها، فهي وجبة مفرطة في درجة حرارتها ويصعب هضمها. للتخلص من الدهون الزائدة والسكر؛ قمنا بطهو الكوتكينو على البخار في نبيذ اللامبروسكو وكذلك استخدمنا النبيذ للزابايوني، بدلاً من نبيذ من المارسال⁶⁰ التقليدي الأكثر حلاوة. وفي حين أحمّد السكر النكهة، فقد أخرجتها حموضة اللامبروسكو. ولكي نكمل الرحلة من مودينا إلى ميراندولا، أضفنا لمسة من التقليد المانتواني مع وصفة جدتي من ناحيتي الأب والأم، للاسبريزولونا sbrisolona، وهي كعكة مصنوعة من الزبدة واللوز. وقد توافق هذا الثلاثي في ما يشبه المعجزة.

الكوتكينو هو رمز للطوارئ. فهو آخر ما نلجأ له من النقانق. ولم يعتبر الكوتكينو أبداً من المنتجات النبيلة؛ فالقصاصات ومتبقي القطع ستظل دائماً أقل الأجزاء تقديراً عند الناس؛ لكن الجودة لا تأتي من قطع اللحم - بل تأتي من الثقة التي نوليها لمربي الحيوانات وصنّاع اللحوم. فأكثر مكوناتنا تواضعاً تضع كل شيء آخر في سياقه. نقانق الكوتكينو مع كعك الاسبريزولونا: إن نقانق خاماً وهلامية تؤكل مع كعكة هشة من الزبد واللوز؛ تصبح أكثر بكثير من جرد مجموع مكوناتها. لعل الرحلة على طول ذلك الزابايوني الأصفر الحمضي اللذيذ، مثل طريق دوروثي المرصوف بالطوب الأصفر⁶¹، الذي يقودنا إلى مكان غامض نسميه الوطن.

⁵⁹ الزابايوني وصفة إيطالية يتم تناولها كحلوي وأحياناً كمرطبات لكنها أيضاً محبوبة في أماكن أخرى من العالم مثل فرنسا والولايات المتحدة وأمريكا اللاتينية حيث تعرف بأسماء مشتقة من الأصل الإيطالي. تصنع من صفار البيض والسكر والنبيذ الحلو.

⁶⁰ نبيذ ينتج في الأماكن المحيطة بمدينة مارسال في صقلية.

⁶¹ "طريق الطوب الأصفر" عنصر خيالي في قصة الأطفال المسماة ساحر أوز العجيب The Wonderful Wizard of Oz والتي كتبها ليمان فرانك بوم ونشرها في 1900 وهذا الطريق يظهر في العديد من قصص بوم. ودوروثي جيل هي بطلة روايات ليمان فرانك بوم الخيالية.

12- مونت بلانك

ترجمة: مجدي النعيم

مونت بلانك هي واحدة من أقدم الحلويات في تاريخ المطبخ الإيطالي. ومن المرجح أن هذه الحلوى كانت تُقدّم في صيغة مشابهة حتى قبل اكتشاف الأمريكتين. وتعود جذور مونت بلانك إلى مكان ما بين فرنسا وإيطاليا. ومن المضلل افتراض أن أصل هذه الحلوى فرنسي، لمجرد أن اسمها مونت بلانك، وليس مونتي بيانكو. على الأرجح، وجدت هذه الحلوى طريقها إلى المطاعم الراقية عندما أثارها الفرنسيون بنكهات غريبة مثل الروم والشوكولاته المجلوبة من البلدان التي غزوها في منطقة البحر الكاريبي. وأنا أحب أن أعتقد أنها إيطالية، لأن مكوناتها بسيطة جداً وقديمة: الكستناء والكريم. واسم الحلوى يأتي من منظرها. إنها جبل من الكستناء المطحونة مع قمم من القشدة المخفوقة: الجبلُ سميّ الحلوى مغموراً بالثلوج.

نسختنا من المونت بلانك هي مشهد ذهني. فقد صنعنا قمة جبلية ثلجية مع ألواح نصف شفافة من ميرنج⁶² الفلفل الأسود. بدلاً من الروم والشوكولاته، أضفنا أعشاب جبال الألب مثل الأبروتانو (مسك الجن)، والشيخ والروتا (السذاب نافذ الرائحة)، وكذلك التوت المجمد، ومسحوق الفطر لاستخراج طبقات المعدن الكامنة تحت تلك المكونات. وعلى الرغم من أننا سدرنا بعيداً عن الأصل، فقد بنينا كل شيء على المكون الأساسي: أي الكستناء. يصاحب موس⁶³ الكستناء المصنوع من المارون جلاسيه، وحليب الشوكولاتة، والكستناء المسلوقة، آيس كريم الكستناء المحمصة، وقطع من بسكويت الكستناء هشت على القمة. تأخذنا مونت بلانك خطوة أقرب إلى عظمة الطبيعة التي عبّرت عن نفسها في أصغر شجيرة وأكبر ظل ألفته قمم تلك الطبيعة على السواء. ومونت بيانكو هي سجننا الأشد حراسةً. هي الحاجز المادي الذي يفصل بين فرنسا وإيطاليا. هل هناك من حاجز أكثر وعورة، أو أكثر خطورة، أو أكثر تعقيداً من هذا؟

13- أوبس! لقد أسقطت تارت الليمون

ترجمة: مجدي النعيم

⁶² الميرنج meringue بياض البيض المخفوق مع السكر الناعم؛ تصنع منه الحلوى أو تغطى به.

⁶³ الموس mousse حلوى تصنع من القشدة المخفوقة والهلام.

وأخيراً، تتحول رحلتنا إلى غوصٍ مدوخ، من قمم مونت بيانكو إلى شواطئ البحر الأبيض المتوسط في صقلية. لكن لا الكيلومترات ولا الارتفاع بقادريْن على قياس هذه القفزة. فالفرق بين الشمال والجنوب هو ما يصدم النظام. وكما قد تكون لاحظت في إيطاليا، فكل 50 كيلومتر تبدو مثل بلدٍ آخر. لقد اتبعنا هذه المغامرة بعينين مفتوحتين، باحثين عن *فريتاس*⁶⁴، عن إيطاليا في جغرافيتها وتاريخها وأنهارها وبحارها. لقد زار غوته إيطاليا مرتين، المرة الأولى عندما كان شاباً وبعد ذلك زارها كرجلٍ ناضج. وعندما عاد في المرة الثانية لاحظ أنَّ القليل قد تغيّر. إيطاليا متسقة في مجدها وأندادها - حتى يوم يحدث شيءٌ ما. شيء ينكسر داخلك، أو يسقط من يديك. يوم رمى أي ويوي فائزةً عمرها 2000 سنة، تغير كل شيء.

كانت حلوى "أوبس! لقد أسقطتُ تارت الليمون" حادثة انتهت نهايةً سعيدة. عندما غادر طاهي المعجنات عمله في المطعم بلا إشعار، حلّ تاكا محله في اليوم التالي. وقد كان هو البراعة والمثابرة التي تقف وراء الكثير من الحلويات التي لا تقدر بثمن. وفي إحدى ليالي الجمعة المزدحمة، كان تاكا يحضّر تارت الليمون بتتويجات من المكونات الإيطالية الجنوبية: طبقات من الليمون، والبرغموت، والكبر، والفلفل الحار والتوابل. فطيرتان متطابقتان كانتا تغادران طاولة المعجنات عندما سقطت واحدة منهما من يد تاكا وانزلقت عبر طاولة المطبخ. تهشم الطبق والقشرة الخارجية للبطيرة ليتحوّل إلى فسيفساء ذهبية. لم يجرؤ أحد على لمس تلك الفوضى. في تلك اللحظة كشفت الحلوى عن نفسها للمرة الأولى، ولم يعد تارت الليمون كما كان، فقد انكسر مرة تلو المرة. ذلك الطقس يذكرنا أن التهشم هو بداية وليس نهاية. اكسر، حوّل وأعدّ الخلق.

"هل تعرف المكان حيث يزهر الليمون؟" كتب غوته في مذكراته من الحقائق النباتية في باليرمو في 1787. ما هي قوة الليمونة، قوة الفن، قوة صقلية؟ يعتقد يوزيف بويز أنَّ الفن له القدرة على تشكيل الإنسانية، تلك الأفكار الكبيرة التي تتركز في المنحوتات البسيطة التي أنجزها قرب نهاية حياته. كان يتعافى من مرض في الرئة على جزيرة كابري، قبالة ساحل نابولي، عندما صنع بطارية كابري. ولتخيل ما هي بطارية كابري، ابدأ بليمونة. خذ لمبة صفراء في مقبس ووصلها

⁶⁴ فريتاس veritas ، وتعني الحقيقة، هي إلهة الحقيقة في الأسطورة الرومانية، وهي ابنة ساتورن وأم فيرتوس.

بالليمونة. يشتعل الضوء. تتدفق الكهرباء من الليمونة وتجلب اللون للعالم. هل يمكن للليمونة أن تضيء العالم؟ هل يمكن للليمونة أن تشفيني أو تشفيك، أو تشفي إيطاليا؟ بطارية كابري هي مصالحة الطبيعة مع الثقافة. شرعنا في جولة كبرى، باحثين عن أوقية (أونصة) من إيطاليا بلجيوزو. ولدهشتنا وجدناها في الزوايا والخزائن الأكثر تواضعاً. وجدناها في حبة طماطم، وتارت مهشم، وسردينة محروقة. في كل واحد منا قدرٌ من الشعر. فينا ليمون. نحن البطاريات.

تعال معنا إلى إيطاليا.

=====

الوصفات

كل الوصفات تكفي لأربعة أشخاص ما لم يُشر إلى غير ذلك

.....

1- ذكرى سندوتش المارتديلا

فوم المارتديلا:

600 جرام من المارتديلا الجاهزة

150 جرام من المياه المعدنية

قطّع نصف كمية المارتديلا إلى شرائح رفيعة وانقعها طوال الليل في ماء درجة حرارته 10 درجات مئوية (50 درجة فهرنهايت). قطر الماء والمارتديلا في درجة حرارة 23 مئوية (73 درجة فهرنهايت) باستخدام جهاز التبخير الدوّار Rotary evaporator. احفظ الماء وتخلّص من المواد الصلبة. اخلط السائل مع ما تبقى من المارتديلا في خلاط حراري لمدة 15 دقيقة تحت درجة حرارة 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت). مرّر الخليط عبر مصفاة ناعمة وضعه في سايفون. حمّل السايفون بخرطوشتين وضعه في الثلاجة لمدة ساعتين.

معجنات الجينوشو إنجراساتو Gnoccho ingrassato

30 جراماً من الشيشولي فروللي

30 جراماً من البانشيتا الملفوفة

70 جراماً من دقيق دبل زيرو

80 جراماً من دقيق المانيتوبا

40 جراماً خميرة بيرة طازجة

40 جرام مياه معدنية

25 جرام دهن خنزير

اخلط الشيشولي فرولي حتى يصبح مسحوقاً وغربله للوصول إلى قوام متجانس. قطع البانشيتا في شرائح عرضها 1 ملم ($\frac{1}{16}$ بوصة) ثم قطعها في مستطيلات طولها 5 مم ($\frac{1}{2}$ بوصة). اخلط الدقيق مع مسحوق الشيشولي فرولي وقطع البانشيتا حتى يصبح الخليط متجانساً بشكل كامل ومتساوٍ. ضع الخليط في عجانة رأسية و أضف الخميرة والماء واعجنه بسرعة متوسطة لـ 4 دقائق على الأقل حتى ينتفخ، لكن لا تعجن لأكثر من 7 دقائق، وكن حذراً حتى لا يسخن الخليط. أضف دهن الخنزير واخلط لمدة 7 دقائق أخرى. دعه ينتفخ لمدة 7 دقائق في درجة حرارة الغرفة.

بذرة الفستق:

10 جرام فستق

ضع الفستق في سحانة وشغلها في وضع التيربو حتى يتحول الفستق إلى بذرة. وكن حذراً كي لا يسخن الفستق.

سائل الثوم:

30 جراماً من فصوص الثوم

150 جراماً من الحليب

0.2 جرام من ملح البحر

0.9 م- جرام من الأجار أجار

أزل قشرة الثوم، اغل الثوم وبيّضه بالماء المعدني 3 مرات، وغيّر الماء في كل مرة blanch. اخلط الثوم الدافئ مع الماء واعجنه حتى يصبح كريمة. أضف الملح وحركه ثم مرره من خلال مصفاة ناعمة. سخّن الخليط في مقلاة، أضف الأجار أجار واطه الخليط، حركه حتى يذوب تماماً. دعه يبرد، ثم اخلطه حتى يصبح ناعماً تماماً.

التقديم:

اقطع الطرف الخارجي للجينوشو وقسمه إلى أربعة مكعبات أبعادها 3 إلى 3.5 سنتيمتر ($1 \frac{1}{4}$ إلى $1 \frac{1}{2}$ بوصة). حمّص مكعبات الجينوشو في مقلاة ساخنة حتى تتحمص المكعبات جيداً على كل جانب. قدمها وعلى جانبها ضع فوم المارتديلا، وخيطاً رفيعاً من بدرة الفستق، وخيطاً من سائل الثوم.

انظر ص [S1] ??

2- كابوتشينو

مرقة الكابون (الديك المخصي):

1.5 كيلو جرام من لحم الكابون منظفاً وخالياً من الأحشاء

ساق كرفس واحد

1 جزرة واحدة

بصلة بيضاء واحدة

3 أوراق غار

1 زعتر ربيعي

200 جرام من قشرة جبن البارميزان ريجيانو

10 جرام فلفل أسود

30 جراماً ملح بحر

قم بتغطية لحم الكابون بـ 10 كيلو جرامات من الماء البارد واضعاً إياه في صينية طبخ كبيرة. اشطف الخضروات و أضفها إلى الصينية مع الأعشاب والفلفل والملح. ابشر جبن البارميزان ريجيانو وضعها في وعاء واغلها في نار هادئة لمدة 5 ساعات. صفّ المكونات بوعاء مصفى Chinois.

كريمة البطاطس:

2 نبات كراث

بصلة بيضاء كبيرة

فص ثوم غير مقشر

2 جرام زيت زيتون بكر

500 جرام من مرق الكابون

250 جراماً من البطاطس مقطّعة في أرباع ومطهوه بالبخار

1 جرام ملح بحر

1 جرام فلفل أبيض

اغسل الكراث جيداً، لتزيل كل أثر للتربة. قطع البصل والكراث في حلقات رفيعة واطهه بالبخار لمدة 7 – 8 دقائق. اغلِ الثوم وبيضه blanch بالماء البارد. غيّر الماء وكرر العملية ثلاث مرات ثم ضعه جانباً. شوّح (سوتيه) البصل والكراث في زيت الزيتون مع الثوم. أضف قليلاً من مرقة الكابون واستمر في الطهي على نار هادئة. أضف البطاطس المطهوه بالبخار وباقي المرق. وعندما تندمج النكهات كلياً اهرس المكونات لتصبح بيوريه وصّفه بمصفاة رفيعة. اضبط القوام بالمزيد من المرق إذا احتاج الأمر. تبّل البيوريه

بالمح والفلفل. فبب أن فكون لآلفط البفورفه ملمسٌ ناعم مخملف. آحتفظ به دافئاً.

الفوم:

1 كراث

2 كراث أندلسف (نوع من البصل)

معلقة كبفرة من الزبدة

25 مللفمتر دبل كرفم (كرفمة ثقفلة)

100 جرام من مرقة الكابون المحفوظة

1 جرام ملح بحر

اغسل الكراث ففداً لتزفل كل أثر للتربة. قطعه واطهه بالبآار. قطع الكراث الأنءلسف وشوّحه فف الزبدة. أضف الكرفمة والمرق الكراث. قلل الرغوة واضف الملح والبفورفه وصّفّ الآلفط بمصفاة ناعمة. برّده بسرعة مستآءماً حماماً ثلجياً. انقل الآلفط إلى ساففون وضع آرطوشفن فف الساففون.

الكورواسون:

250 جراماً من الدقيق الأبيض الصافي (دقيق لكافة الأغراض)

8 جرام من خميرة البيرة الطازجة

3 بيضات متوسطة، مضروبة ضربات خفيفة بمضرب البيض

4 جرام ملح بحر

15 جرام سكر

200 جرام زبدة مائعة

100 جرام من الشيشولي فرولي

ضع كوماً من الدقيق على جانب طاولة العمل واصنع تجويفاً في وسط الكوم. اخلط الخميرة بـ 10 جرامات من الماء الفاتر وصبها برفق على منتصف كوم الدقيق. اخلط الدقيق بعناية واعجنه حتى يتجانس ويشكل عجينة رقيقة. انقل العجينة إلى وعاء واصنع بسكين حادة خدشين على سطح العجينة. غطّ العجينة ودعها ساكنةً في مكان دافئ لمدة 3 ساعات.

ضع ما تبقى من الدقيق في وعاء كبير. أضف البيض المضروب اعجنه جيداً حتى يصبح للعجينة قوامٌ ناعمٌ لدنّ. أضف الملح والسكر والزبدة والشيشولي فرولي وامزجها حتى تتوزع جيداً. امزج العجين الفائر برفق وانتبه حتى لا يخرج سوى أقل ما هو ممكن من الهواء من العجينة. انثر دقيقاً خفيفاً في وعاء كبير وضع العجين فيه. دع العجين يرتاح في مكان دافئ لمدة 3 – 4 ساعات.

ضع العجين الفائز على طاولة العمل واعجنه بقوة حتى ينعم ويصبح مطاطاً.
دع العجين مرتاحاً لمدة 6 إلى 7 ساعات في مكان جاف دافئ.

سخّن الفرن إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). قطعّ العجين في شكل كورواسون صغير طوله 5 إلى 6 سنتمترات (2 إلى $2\frac{1}{2}$ بوصة). غطّ عجينة الكورواسون ودعها ترتاح لمدة 30 دقيقة ثم اخبزها لمدة 15 دقيقة.

طريقة التقديم:

2 جرام إضافيان من زيت الزيتون البكر

4 جرام من الخل البلسمي التقليدي

صُبْ كريمه البطاطس الساخنة في كوب كابيتشينو وضع الفوم مباشرة من السايون على قمة الكريمة. انثر رذاذاً قليلاً من الخل البلسمي وزيت الزيتون وقدم الطبق مع الكورواسون.

انظر ص [S2] ??

3- خمسة عصور من جبن البارميزان ريجيانو

الديمي سوفليه:

200 جرام ريكوتا عضوية

60 جرام بياض بيض

100 جرام جبن بارميزان ريجيانو عمر 24 شهر مبشورة

40 جرام دبل كريم (كريمة ثقيلة)

1 جرام ملح بحر

0.5 جرام فلفل أبيض

ادهن عدداً من قوالب الألومنيوم بحجم 8 x 4 سم ($3 \frac{1}{4} \times 1 \frac{1}{2}$ بوصة). دخن الريكوتا فوق رقائق خشب الكرز بشكل خفيف داخل فرن مغلق لمدة 3 دقائق. اخفق بياض البيض حتى يصل مرحلة الرؤوس الصلبة (القوام الكريمي). اخفق الريكوتا. اخلط البارميزان ريجيانو مع الكريمة، أضف له الريكوتا ثم الملح والفلفل. غلّف كل ذلك بالبيض المخفوق وعرضه للبخار في القوالب لمدة 45 دقيقة. اخرجه من القالب وشكّل السوفليه في شكل كرات.

صوص البارميزان:

20 جراماً من مرق الكابون (انظر ص [S3]؟؟) غير مصفاة

100 جرام جبن بارميزان ريجيانو عمر 30 شهر مبشورة

سخّن المرقعة إلى 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت) في خلاط حراري وشغله بسرعة متوسطة. أضف البارميزان وسخّنه إلى 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). ارفع السرعة حتى يصبح صوصاً ناعماً مخملياً. صفّه بمصفاة ناعمة.

فوم البارميزان:

125 جرام من مرق الكابون (انظر ص [S4]؟؟)

250 جراماً جبن بارميزان ريجيانو عمر 36 شهر مبشورة

100 جرام دبل كريم (كريمة ثقيلة)

ضع مرقعة الكابون في خلاط حراري ودعها تغلي في الوضع 3. أضف جبن البارميزان ملء ملعقة في كل مرة. زدّ السرعة لمدة دقيقة ثم أضف الكريمة. برّد الخليط إلى 4 - 8 درجات مئوية (39 - 46 درجة فهرنهايت). ضع الخليط في سايفون، رُجّه، وحمل السايون بخرطوشتين ثم رُجّه مرةً أخرى.

دعه يرتاح في الثلاجة لمدة ساعة في درجة حرارة 4 - 8 درجة مئوية (39 - 46 درجة فهرنهايت) قبل تقديمه.

ويفر البارميزان:

100 جرام مبشورة من جبن بارميزان ريجيانو عمر 40 شهراً

100 جرام مياه معدنية

ضع جبن البارميزان والماء في مقلاة ودعها تغلي ببطء حتى يصبح الجبن خيوطاً. انزل الجبن من النار ودعه يرتاح لمدة ساعتين في درجة حرارة الغرفة. انزع الماء وضع الجبن في الثلاجة.

سخّن الفرن إلى 180 درجة مئوية (325 درجة فهرنهايت) قبل استخدامه. افرد عجينة الجبن الباردة بسمك 1 ملم ($\frac{1}{16}$ بوصة) وضعها مفرودة على فرشاة mat خبز من السيليكون. اخبزها لمدة 12 دقيقة حتى تصبح ويفر ربيعاً. دع الويفر يبرد في درجة حرارة الغرفة ثم شقّه إلى أربعة أجزاء. قطعها في شكل مثلث غير مكتمل، حوالي 5 سم (بوصتان).

هواء البارميزان:

200 جرام جبن بارميزان ريجيانو عمر 50 شهراً شرائح

200 جرام مبشورة من جبن بارميزان ريجيانو عمر 50 شهراً

2 جرام ليستين

ضع شرائح جبن البارميزان في مقلاة مع 500 جرام من الماء واغليها برفق لمدة 3 ساعات في نار هادئة. افصل السائل عن المواد الصلبة وبرده. اخلط السائل المبرد مع جبن البارميزان لمدة 30 دقيقة ثم دعه يرتاح في الثلاجة طوال الليل. صفّ السائل باستخدام مصفاة tamis وضع السائل المصفى في وعاء كبير. قبل التقديم مباشرة أضف الليمون واخفقه باستخدام خلاط يدوي حتى ينتفخ في شكل سحابة من الهواء.

طريقة التقديم:

ضع كرتين من الديمي سوفليه في قاع كل طبق وأضف معلقتين من الصوص حول السوفليه. ضع الفوم على قمة السوفليه وأضف الويفر بوضع مائل ثم أخيراً ضع سحابة من الهواء تغطي ربع الطبق.

(انظر ص[S5] ??)

4- التورتليني يمشي على المرق

حشو التورتليني:

30 جراماً من بيت كلاوي الخنزير

30 جراماً من فيليه العجل

20 جراماً مارتديلا

20 جراماً من البروشيتو كرودو عمر 24 شهراً

20 جراماً من جبن البارميزان عمر 30 شهراً مبشورة

1 جرام من الفلفل الأسود المطحون طازجاً

1 جرام من جوز الطيب المطحون طازجاً

اقل بيت كلاوي الخنزير في مقلاة حتى يصبح بنياً من الخارج، ثم انزله من النار وبرّده. افرم باقي اللحم معاً في مفرمة لحم ثم أضف باقي المكونات. امزجها جميعاً في وعاء لخلق قوام متجانس. من المهم اختبار نكهة الحشو في هذه المرحلة.

ترويق مرقة الكابون Clarified

1 كيلو جرام من مرق الكابون (انظر ص [S6]؟؟)

2 بياض بيض

5 جرام أجار أجار

لكي تقوم بترويق المرق clarification اخفق بياض البيض برفق في وعاء لتصنع رغو نوعاً ما (فقاعات قليلة تكفي، لا يحتاج الأمر أن يُخفق البيض إلى حد أن يصل مرحلة الرؤوس الصلبة). اخلط بياض البيض بالمرق البارد، وسخنه تدريجياً على نار هادئة. وعندما يبدأ في الغليان انزله من النار ودعه يرتاح لمدة عشر دقائق. افصل السائل عن طريق مصفاة *tamis* ودعه يبرد. أضف الأجار أجار وسخنه على نار هادئة حتى يذوب تماماً.

عجينة التورتليني التقليدية:

200 جرام دقيق دبل زيرو

بيضتان

مرق كابون (انظر ص[S7]؟؟) لطهي المكرونة

انخل الدقيق على لوح وضعه في منتصف اللوح. أضف البيض في التجويف الذي صنعه في الدقيق. ضم الدقيق على البيض واعجنه باليد حتى يصبح لدناً. افرد العجين على لوح خشبي بأداة خشبية لتصنع قطعة عجين واحدة كبيرة بسمك 1 ملم ($\frac{1}{16}$ بوصة). قسّم القطعة إلى مربعات من 3 سم ($1\frac{1}{4}$ بوصة). ضع بعض الحشو في منتصف كل مربع واطو عليه العجين ليشكل

مثلثاً، ثم اطوِ المثلث مثل منديل. اطه التورتليني في مرق الكابون لمدة 5 دقائق.

طريقة التقديم:

على طبق طويل أفطح على شكل مثلث؛ ضع طبقات رقيقة من المرق باستخدام فرشاة رسم ليبدو المرق مثل موج البحر. دعه يبرد، ثم أضف التورتليني في خط عبر المرق.

انظر ص [S8]؟؟

5- تالياتيلي بالراجو

عجينة المكرونة:

400 جرام دقيق دبل زيرو

بيضتان

4 صفار بيض

8 بيضات غير مفقوسة (بجنيها)

1 جرام ملح بحر

نصنع مكروننتا باستخدام لوح التاجليري، وهو لوح خشبي يصنع مكرونة أفضل. لا يضيفي سطح الخشب المحبب على المكرونة؛ سطحاً مسامياً يتيح للراجو الالتصاق بها فحسب، بل يحفظ الخشب أيضاً حرارة العجين، في حين لا يحفظ الاستينليس استيل أو الرخام تلك الحرارة. كذلك نستخدم رولة رفيعة طويلة تسمى الماتريللو.

انخل الدقيق على لوح واصنع تجويفاً في وسطه. ضع البيض والصفار وسائل البيض الجنيبي والملح في التجويف. امزج بشوكة ثم بيديك، اعجن بقوة بكفتي يديك حتى يصبح لعجينة المكرونة قواماً ناعماً منسجماً وشكلاً حبيبات على سطحها. غطّ العجين بفوطة نظيفة ودعه يرتاح لمدة 30 دقيقة. ابدأ فرد العجينة على لوح تاجليري (أو لوح خشبي) باستخدام رولة الماتريللو (أو رولة طويلة) حتى يصبح لها سُمْكٌ متساوٍ، وحتى تصبح رفيعة، لكن ليست شفافة. دع العجينة على اللوح الخشبي لدقائق معدودة، ثم ابدأ قطع صفيحة عجينة المكرونة في شرائط طويلة، طولها حوالي 30 سم (12 بوصة) وعرضها 1 سم ($\frac{1}{2}$ بوصة).

الراجو:

بصلة صفراء مُقطَّعة مكعبات

جرزة مُقطَّعة مكعبات

ساق كرفس مُقطَّعة مكعبات

3 جرام زيت زيتون بكر

2 ورقة غار مجففة

1 روزماري ربيعي

100 جرام نخاع عظم

50 جراماً بانشيتا ستيكاتا

100 جرام سجك لحم

200 جرام ذيل عجل

100 جرام خذ عجل

100 جرام لسان عجل

100 جرام كونفيت طماطم شيري مُقطَّعة شرائح

80 جراماً نبيذ أبيض

2.5 جرام مرق كابون أبيض

5 جرام ملح بحر

1 جرام فلفل أسود

اصنع سوفريتو⁶⁵ كلاسيكي وذلك بطبخ البصل والجرز والكرفس مع زيت الزيتون رويداً رويداً في مقلاة. انقل السوفريتو إلى وعاء استينليس ستيل وحركه في ورق الغار والروزماري. اشطف نخاع العظم في ماء مملح مغلي واخرجه وضعه على ورق مطبخ ليمتص أي سوائل زائدة. دع البانشيتا تتعرق في مقلاة صوص سمكة القاعدة. أضف سجك اللحم واطبخه حتى يصبح بنياً. ازل أي دهون زائدة، ثم أضف ما تبقى من لحوم، في قطع كبيرة، وكذلك أضف كونفيت الطماطم الشيري. دعه يصبح بنياً، ثم أضف النبيذ واطبخه حتى يتبخر السائل. انزله من النار واضف السوفريتو. ضع الخليط في كيس سو فيد مع قليل من المرق واغلقه. اطبخ الخليط لمدة 24 ساعة في درجة حرارة 63 درجة مئوية (145 درجة فهرنهايت).

افتح كيس السوفيد وافصل السوائل عن المواد الصلبة. ضع السائل في مقلاة وخفضه إلى النصف على نار هادئة. قطع اللحم بسكين حادة. ضع اللحم في مقلاة سجك وأضف السائل.

اطبخ مكرونة التالياتيلي في مرق الكابون لمدة 90 ثانية، ثم اشطفها بعناية، وتأكد من جفافها قبل إضافتها إلى الراجو. واصل طهي التالياتيلي في الراجو حتى يمتص كل السائل. أضف الملح والفلفل.

طريقة التقديم:

ضع كومة من التالياتيلي مثل عش طائر على كل طبق و رُش عليها فلفلًا مطحوناً ناعماً. يجب أن تكون مكرونة التالياتيلي al dente (درجة استواء

⁶⁵ السوفريتو هو تخديعة البصل والثوم المحمر بشكل خفيف مع الطماطم والخضرات الأخرى التي تستخدم كأساس للشوربة واليخني.

تقاوم الأسنان) وأن تكون صقيلة، ولا يجب أن يكون هناك أي سائل على الطبق، فقط صوص الراجو الملتصق بالمكرونة. لا نضيف جبن بارميزان مبشور، ولا نقدمه على الطاولة لأنّ ذلك يغيّر نكهة الراجو.

انظر ص [MN9]؟؟

=====

6- حجرة المؤن The Pantry

مرق الخنزير:

3 فصوص ثوم

20 جراماً من الزعتر

20 جراماً من الروزماري

25 جراماً من ملح البحر

2 جرام بذور الشمر

1.5 x 1 كيلو جرام رأس خنزير رضيع

5 حبات طماطم داتاريني

2 جرام فلفل أسود

2 بصلة

1 جزرة

1 ساق كرفس

500 جرام نبيذ أبيض دراي

2 بياض بيض

أخيراً قطع الثوم والزعر والروزماري. امزجه بالملح وبذور الشمار. اشطف رأس الخنزير الرضيع في ماء مغلي، ثم نظفه وأزل أي بقايا شعر. غطّ الرأس بخليط الملح والتوابل وضعه للتتبيل في الثلاجة لمدة 24 ساعة.

اغسل الرأس في ماء بارد جار. ضعه في إناء واسع وغطّه بـ 8 – 10 كيلو جرام من الماء وأضف كل المكونات الأخرى ما عدا بياض البيض. اغلِ الرأس في نار هادئة لحوالي 6 ساعات.

أخرج الرأس بعد طهيهِ وضعه جانباً. دع السائل يبرد في درجة حرارة الغرفة. خفض السائل إلى ثلث حجمه الأصلي على نار هادئة. دعه يبرد ثم ضعه في جهاز التبريد السريع blast chiller في درجة حرارة 3 درجات مئوية (37 درجة فهرنهايت). أزل طبقة دهن الخنزير من سطح السائل بعد تحويله إلى مادة صلبة. أعد تسخين المرق على نار هادئة جداً مقدارها 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت). اخفق بياض البيض على خفيف في وعاء ودعه يفور بدرجة قليلة. ادلق بياض البيض على المرق واخبطه

بمضرب يدوي. وعلى نار هادئة، دع بياض البيض يتجمد. اتركه على درجة حرارة 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق، ثم انزله من النار وصفّه بواسطة شاش رقيق وأوراق فلتر.

نظف رأس الخنزير الرضيع، أزل اللحم عن العظم، واحتفظ بلحم الأذنين والخدين والمخ منفصلاً كلّ على حدة.

المكرونة:

150 جراماً مكرونة بينيه penne

200 جرام مكرونة باكيري

150 جراماً مكرونة فوزيللي

اطه كلّ شكل من المكرونة منفصلاً في ماء مغلي بملح خفيف (حوالي 10 جرام للتر) حسب الوقت الصحيح (راجع التعليمات على عبوة المكرونة). صَفّ المكرونة من الماء وبردها في ماء بارد.

ماء الزبادي:

500 جرام زبادي

ضع الزبادي في مصفاة ناعمة مزودة بقماش الكتان وغطها بغطاء بلاستيكي. ضع الزبادي فوق وعاء من الاستينليس استيل ودعه في الثلاجة حتى يصفى الماء خلال الليل. احفظ السائل.

طريقة التقديم:

4 جرام قشر برتقال

2 جرام بذور شمار

10 جرام كمأ أسود

4 جرام زيت فلفل أسود فيللا مانودوري إسبينيال

4 جرام أجار أجار

قطّع اللحم إلى شرائح رفيعة في درجة حرارة الغرفة، واضعاً كل قطعة منفصلةً عن الأخرى. احشّ مكرونة البينييه⁶⁶ ببعض اللحم. ضع قطع رأس الخنزير معاً في قاع طبق شوربة، ثم أضف مكرونة البينييه المحشوة باللحم، ضع مكرونة الفوسيلي والباكيري في وضع قائم، وقشر البرتقال، وبذور الشمار والكمأ الأسود، وزيت الفلفل الأسود.

سخن المرق (يفترض أنّ لديك 2 كيلو جرام في هذه اللحظة)، أضف الأجار أجار، ارفع الحرارة واطه، حرّك حتى يذوب الأجار أجار تماماً. صَفّه

⁶⁶ مكرونة ذات شكل اسطواني، وهي قصيرة لكنها عريضة.

وصَّبَّه في طبق الشوربة حتى يغطي كافة المكونات. دعه يتماسك ويصبح
ثخيناً في درجة حرارة الغرفة. أضف 5 نقط من ماء الزبادي، وسوف يطفو
فوق سطح المرق، ثم قدمه.

انظر ص [S10]؟؟؟

=====

7- الكوتكينو 365 يوماً في السنة

الحشو:

1 كوتكينو مودينا (حوالي 500 جرام)

500 جرام نبيذ لامبروسكو

50 جراماً من عدس كلفيوريتو

50 جراماً من عدس كاستالوتشو

30 جراماً من العدس المقشر

2 جرام فصوص ثوم

2 جرام زيت روزماري فيللا مانودوري إسباني

سخّن الكوتكينو لمدة $3\frac{1}{2}$ ساعة مستخدماً اللامبروسكو بدلاً من الماء. اخرج الكوتكينو. ضع سائل الطهي في الفريزر أو جهاز تبريد سريع. سينفصل السائل إلى ثلاثة طبقات ذات كثافة مختلفة: سائل وجلاتيني ودهون صلبة. خذ الجلاتين وتخلص من السائل والدهن. قطع الكوتكينو إلى مكعبات 2 ملم ($\frac{1}{8}$ بوصة).

ضع كل العدس معاً في مقلاة من الماء المغلي مع الثوم واطبخه لمدة ساعة. وحيث أنّ للعدس خصائص مختلفة فستكون له قوامات مختلفة. افصله عن السائل، برّد العدس وأضف الكوتكينو المقطع مكعبات إلى الجيلاتينو. حركه جيداً وأضف زيت الروزماري.

عجينة المكرونة:

500 جرام دقيق دبل زيرو

3 بيضات

5 صفار بيض

غربل الدقيق على لوح واصنع تجويفاً في منتصفه. أضف البيض تدريجياً بكميات قليلة إلى التجويف في الدقيق وادمجه حتى يصبح كرة من العجين. اعجن لمدة 15 دقيقة حتى يصبح العجين لدناً وناعماً. غطي العجين بغطاء

نظيفة ودعه يرتاح لمدة 30 دقيقة. افرد الدقيق حتى يصبح بسمك 1 ملم (بوصة $\frac{1}{16}$) واستخدم الحشو لتحضير رافيولي مستدير قطره 5 سم (2 بوصة) وحاول إخراج أكبر قدر من الهواء.

الزبدة المصفاة clarified

200 جرام زبدة

بقدر جودة الزبدة وطزاجتها بقدر ما تكون جودة النكهة النهائية. ونحن نستخدم زبدة من إنتاج هومبر منتج جبن البارميزان ريجيانو. سخّن الزبدة إلى درجة 35 درجة مئوية (95 درجة فهرنهايت) حتى تذوب ويجمد اللبن وينفصل الماء عن الدهن. اقشط المواد الصلبة البيضاء ودعها تبرد. صَفّ الزبدة عن طريق الشاش محتفظاً بالزبدة المصفاة.

طريقة التقديم:

اطهّ الرافيولي لمدة دقيقتين أو ثلاثة في ماء مغلي مملح. وعندما يكتمل الطهو، ادهن كل جانب بالزبدة المصفاة بالفرشاة وضع ثلاثة رافيوليات في كل طبق. وقدمه فوراً.

انظر ص[S11]؟؟؟

=====

8- الأوسو بوكو

الديمي جلاس:

10 كيلو جرام عظام بقري

1 ساق كرفس

10 جزرات

5 بصلات بنية

3 كيلو جرام من نبيذ سانجيو فيزي أحمر

حمّص العظام في الفرن في درجة حرارة 230 درجة مئوية (درجة 445 فهرنهايت) لمدة 20 دقيقة. أقلّ ساق الكرفس قلياً سطحياً (سوتيه) مع الجزر والبصل في مقلاة حتى يصبح بنياً جميلاً. انقل العظام والخضار المُحضّرين إلى إناء مرق كبير واملأه بالماء والتلج. ضع المقلاة على الموقد واغلّ العظام والخضار بهدوء لينخفض مقدار السائل. أضف النبيذ الأحمر على دفعتين. دعه يُقلّ على نارٍ هادئة لمدة 48 ساعة. صَفّ باقي السائل وبرّده في جهاز تبريد سريع. تخلص من الدهون على السطح وخفض كمية السائل مرةً أخرى إلى النصف.

صوص نخاع العظم:

1 ساق كرفس

2 جزرة

1 بصلة

زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

1 ورقة غار

4 زعتر ربيعي

1 كيلو جرام أوسو بوكو (نخاع عظم)

250 جراماً من عظم ساق العجل

30 جراماً دقيق دبل زيرو

2 كيلو جرام مرقة كابون (انظر ص [S12]؟؟)

500 جرام نبيذ بارولو

250 جراماً طماطم جيرلردو دي نولا سان مارثانو مقشرة

80 جراماً ديمي جلاسيه محفوظ

ملح بحر

قطّع ساق الكرفس والجرز والبصل واقلها في مقلاة قلياً سطحياً (سوتيه) مع قليل من الزيت. أضف ورقة الغار والروزماري. وعندما تذبل الخضروات تماماً، انثر دقيقاً خفيفاً على الأوسو بوكو وعظم ساق العجل وأضفهما إلى المقلاة، ثم دعها تكسب اللون البني. أضف المرق واستمر في الطهي على نار هادئة لمدة 5 إلى 6 ساعات. في هذه الأثناء سخّن النبيذ في وعاء آخر ودع حجمه يقل إلى النصف. وعندما يصل إلى هذا الحجم أضفه إلى المرق واجعله يغلي. اعصر السائل من الطماطم المقشرة بعناية وأضفها للمقلاة. عندما يستوي اللحم، انزله من النار ودع السائل يبرد في جهاز للتبريد السريع. عندما يبرد السائل، تخلص من الجزء المدهن على السطح. سخنه حتى يصبح فاتراً، صفّه باستخدام مصفاة ناعمة وأضف الديمي جلاس. ثم أضف الملح.

صوص الزعفران:

100 جرام نخاع عظم

4 جرام سيقان زعفران إيطالي

100 جرام مرق عظم عجل رضيع

3 جرام نشا أرز (إذا كانت هناك حاجة له)

10 جرام ماء (إذا كانت هناك حاجة له)

0.3 جرام ملح بحر

اغسل نخاع العظم لثوانٍ في ماء مغلي مملح. ضع النخاع في مقلاة مع الزعفران ومرق عظم العجل وسخنه إلى درجة حرارة 80 درجة مئوية (170 درجة فهرنهايت) لمدة 4 ساعات. افصل الزعفران. قوام كلا الصوصين مهم لتقديم الطبق، لذلك حضّر خليطاً من النشا والماء لزيادة ثخانة الصوص إذا احتاج الأمر. أضف خليط النشا في مرق الزعفران ودعه يغلي، ثم صفّه.

الأرز المنتفخ:

100 جرام أرز ساكاماي

1 لتر زيت فول سوداني

اغلي الأرز حتى ينضج. انشر الأرز المطهي على صينية وضعه على جهاز نزع الرطوبة في درجة حرارة 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت). أقل الأرز قليلاً عميقاً لفترة قصيرة حتى ينتفخ بشكل واضح.

طريقة التقديم:

ضع صوص الزعفران الأصفر وصوص نخاع العظم البني منفصلين في طبق شوربة ينج يانج ying-yang. ضع الأرز المنفوخ عليه وهو على المائدة.

انظر ص [S13]؟؟؟

=====

9- مسلوق وليس مغلياً

اللحوم:

250 جراماً ذنب عجل صغير

80 جراماً من خذ العجل

150 جراماً من لسان العجل

200 جرام بطن بقر شيانينا

200 جرام من رأس العجل الفاسوني

250 جرام كوتكينو مودينا

500 جرام مرقة كابون (انظر ص [S14] ??)

سيقان كرفس، مكعبات

جزر، مكعبات

بصل، مكعبات

5 أوراق غار طازجة

ادخل كلّ قطعة من اللحم في كيس سو فيد منفصل وأضف قليلاً من مرق الكابون وبعض الخضروات وورقة غار لكل كيس. اغلق الكيس مفرغاً من الهواء واطبخ اللحم في حمام مائي مستخدماً درجات الحرارة والتوقيتات الزمنية التالية: ذنب العجل 63 درجة مئوية (145 درجة فهرنهايت) لمدة 36 ساعة؛ خذ ولسان وبطن ورأس العجل 75 درجة مئوية (167 درجة فهرنهايت) لمدة 24 ساعة؛ الكوتكينو 63 درجة مئوية (145 درجة فهرنهايت) لمدة 18 ساعة. عندما تستوي هذه اللحوم افتح الأكياس صفها واحتفظ بالخلاصة السائلة. دع اللحوم تبرّد ثم قطعها في مكعبات بأبعاد 2×3.5 سم ($1 \times 1 \times 1 \frac{1}{2}$ بوصة).

الجلاتينات:

250 جراماً من خل النبيذ الأبيض المعتق

300 جرام سكر

5 جرام ملح بحر

2 ثمرة فلفل أصفر (رومي) مغسول ومقشر ومقطع

2 ثمرة فلفل أحمر (رومي) مغسول ومقشر ومقطع

4 جرام أجار أجار

2 أنشوجة شيتارا

20 برعماً من نبات القباري من سيراجيا

ضع ثلث الخل، و250 جراماً من السكر، و250 جراماً من الماء والملح في مقلاة ثقيلة. اغلها حتى يقل حجم الماء إلى النصف. أضف الفلفل الأصفر، غطه واغله لمدة 15 دقيقة على نار هادئة. انزل الفلفل الأصفر من النار ودعه يرتاح لمدة 30 دقيقة. اخلطه وصفه. أضف نصف الأجار أجار وسخنه إلى 95 درجة مئوية (203 درجة فهرنهايت). صب الأجار أجار في وعاء بلاستيكي ودعه يبرد. ضع متبقي الخل والسكر في مقلاة أخرى، خفضه إلى النصف بالحرارة، أضف الفلفل الأحمر وعالجه بنفس الطريقة. عندما يبرد، اخلط كل واحد منفصلاً باستخدام خلاط يدوي.

هواء البقدونس:

30 جراماً من نبات القباري بالملح

200 جرام من البقدونس مسطح الأوراق

5 جرام ملح بحر

30 جراماً من السكر

10 نقاط من صوص الكولاتورا دي أليسا (مستخلص من الأنشوجة)

1 جرام ليسين

ضع القباري في 300 جرام من الماء البارد واغسلها جيداً باليد لمدة 10 دقائق. جفّفها واحتفظ بالماء. بيّض blanch البقدونس لثوانٍ في الماء المغلي، ثم ضعه في الماء البارد لإضفاء الطزاجة عليه، اشطفه وجفّفه. ضع البقدونس في خلاط حراري مع 300 جرام من الماء، ومع الملح والسكر. اخلطه بأقصى سرعة ثم مرره من خلال مصفاة رقيقة، أضف 100 جرام من ماء القباري وصوص الكولاتورا دي أليسا والليستين. قبيل التقديم اخلط هذه المكونات باستخدام خلاط يدوي بأقصى سرعة لخلق سحابة هواء.

مارمليه البصل:

200 جرام من البصل المقطّع في حلقات رقيقة

50 جراماً من السكر

50 جراماً من الزبدة

50 جراماً من النبيذ الأحمر

50 جراماً من الخل البلسمي التقليدي

ضع البصل والسكر والزبدة في مقلاة نحاسية. اطبخ على نار هادئة لمدة 30 دقيقة. أضف النبيذ الأحمر والخل البلسمي. اطه حتى يتبخر السائل تماماً.

مسطرده تفاح كمبائين:

1 كيلو جرام تفاح كمبانين

80 جراماً من عصير الليمون

300 جرام سكر

2 جرام روح مسطرة

قَطِّعْ التفاح إلى شرائح رقيقة. قلبه مع عصير الليمون والسكر ودعه يتشرب العصير والسكر لمدة يومين. سخِّن مقلاة نحاسية ثقيلة 45 سم (18 بوصة) وأفلِ التفاح قليلاً سطحياً وأضف إليه سائل التشريب قليلاً قليلاً على مرات عدة. اختم بإضافة روح المسطرة نقطة نقطة، ثم انزله من النار ودعه حتى يمتص السائل. عندما يبرد التفاح قَطِّعه إلى شرائح طولها 10 x 1 ملم ($\frac{1}{16}$ x $\frac{1}{2}$ بوصة).

ضع 6 قباري و6 شرائح أنشوجة و6 شرائح مسطرة تفاح على كل طبق. ضع شريحتين رفيفتين من مارمليه التفاح على 2 من القباري. أضف خطين من جيلاتين الفلفل الأحمر والأصفر، خط من كل لون. ضع هواء البقدونس على القمة وضع مكعبات اللحم مثل خط الأفق. احفظ سوائل الطبخ دافئة ورطب اللحم بها مباشرة قبيل التقديم.

انظر ص[S15]؟؟؟

=====

10 - ديك غينيا، ليس مشوياً

كريم البطاطس:

20 جراماً بطاطس راتيه (صغيرة الحجم) من ليون

50 جراماً زبدة محلية طازجة

100 جرام دبل كريمة (كريمة ثقيلة)

20 جراماً زيت زيتون بكر فيللا مانودوري

2 جرام ملح بحر

اغلي البطاطس وقشرها واهرسها، ثم ضعها في مقلاة نحاسية مع الزبدة والكريمة. اخلط البطاطس باستخدام خلاط يدوي وأضف اثناء ذلك زيت الزيتون ببطء. أخيراً أضف الملح.

جل ورق الغار:

100 جرام أوراق غار طازجة

2 جرام أجار أجار

1 جرام سكر

اغسل أوراق الغار بعناية وأزل أي أجزاء قاسية. ضع 200 جرام من الماء لتغلي في مقلاة صغيرة، أضف الأوراق واطهها لمدة 10 ثوانٍ. اخرج الأوراق واحفظ 50 جراماً من السائل. امزج أوراق الغار مع 150 جراماً من الماء في درجة حرارة 4 درجة مئوية (39 درجة فهرنهايت) لمدة 3 دقائق وصَفِّها باستخدام مصفاة ناعمة. حِلِّ الأجار أجار في 50 جراماً من الماء المغلي. عندما يذوب الأجار أجار تماماً، أضف 50 جراماً من سائل أوراق الغار. حرك السائل ودعه يبرد في الثلاجة حتى يصبح صلباً. اخلطه باستخدام خلاط يدوي للحصول على جل كريمي.

دجاج غينيا:

دجاجتان كاملتان من دجاج غينيا

30 جراماً بصل أبيض

20 جراماً كرات رومانيا

2 جرام زيت زيتون بكر

50 جراماً نبيذ مارسالا

60 جراماً ترين الفواجرا

احتفظ بالكبد والأحشاء المستخرجة من دجاج غينيا. افصل الفخذ من الساق وضعها مع الصدر في أكياس سو فيد منفصلة. اطبخ السيقان (الجزئين) في درجة حرارة 68 درجة مئوية (154 درجة فهرنهايت) لمدة 24 ساعة والصدر في درجة حرارة 63 درجة مئوية (145 درجة فهرنهايت) لمدة 15 دقيقة. دعه يبرد، ثم افصل لحم السيقان عن عظمها بعناية، واحتفظ بالسوائل.

نظف أحشاء الدجاج واغسلها في ماء بارد ليخرج كل الدم. قطع البصل والكراث وضعهما في مقلاة مع زيت الزيتون واطبخهما ببطء. أضف الأحشاء. صُب نبيذ المارسالا ودعه يتبخر. عندما يكتمل الطهي، دعه يبرد ثم قطع الأحشاء بسكين حادة لتصنع باتيه كلاسيكي. ضع الأفخاذ مع ترين الفواجرا. ضع السيقان مع باتيه الأحشاء.

صوص الطلاء:

50 جراماً من سوائل طبخ دجاج غينيا المدخنة

20 جراماً خل بلسمي تقليدي

10 جرامات عسل

ضع المكونات معاً في مقلاة وقللها إلى النصف. صفّها ودعها تبرد في الثلاجة. عندما تبرد اقشط كل الدهون. احفظ السائل.

حساء jus دجاج غينيا:

1 دجاجة غينيا كاملة

2 فص ثوم

50 جراما من جذور زنجبيل طازج

1 نبات كراث

1 جزر

1 ساق كرفس

ضع دجاجة غينيا كاملة في مقلاة كبيرة وغطها بالماء البارد. اغلها لمدة 5 - 6 ساعات على درجة حرارة عالية في الساعات الثلاث الأولى، ثم قلّل الحرارة إلى درجة متوسطة في بقية الزمن. أضف المكونات الأخرى ثم اطهها لمدة ساعتين آخرين. صَفّ المكونات باستخدام مصفاة ناعمة، ثم خفض السائل بتسخينه على مقلاة حتى يصبح سائلاً مستحلباً emulsion سلساً.

رذاذ دجاج غينيا:

1 فص ثوم

1 دجاجة غينيا

1 جرام روزماري

سخن الفرن قبل استخدامه إلى درجة 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). اهرس الثوم وحضر الدجاجة كأنك تعد لشويها بالروزماري والثوم. اشوي الدجاجة لمدة 45 دقيقة. ضع جسم الدجاجة المشوي في 300 جرام من الماء البارد وانقعها لمدة 6 ساعات. صَفِّها وضع السائل في جهاز تبخير دوار (جهاز تحويل السوائل إلى بخار) وقطّرْها لمدة 4 ساعات في درجة حرارة 30 درجة مئوية (86 درجة فهرنهايت). ضع السائل في وعاء زجاجي محكم الغلق. قبيل التقديم صب السائل في جهاز تبخير.

السبانخ:

200 جرام سبانخ

5 جرام زيت زيتون بكر

0.5 جرام ملح بحر

نظّف السبانخ بعناية وأزل الجذور. ضع الأوراق في مقلاة مع زيت الزيتون، واقلّها بدرجة خفيفة (تشويح) حتى تذبل wilt ثم انفضها نفضات خفيفة على ورق مطبخ حتى تجف.

طريقة التقديم:

1 جرام خل بلسمي تقليدي

حمر أفخاذ دجاج غينيا في مقلاة ساخنة حتى يصبح الجلد مقرمشاً. باستخدام الفرشاة ادهن السيقان السفلى بصوص الدهن واشوها في فرن ذي مروحة في درجة حرارة 200 درجة مئوية (400 فهرنهايت) لمدة 10 دقائق. ادهنها مرة أخرى حتى تصبح مغطاة بالصوص بشكل متسق. ضع كريم البطاطس على الطبق ومن فوقه الصدر. ضع الساق الأسفل لدجاج غينيا في دائرة من صوص jus دجاج غينيا والفخذ على السبانخ. أضف قطرات من جيل أوراق الغار والخل البلسمي حول الطبق. ضع قطع كروستيني دجاج غينيا على جانب من الطبق. ولإكمال الطبق انثر، حول الطبق وحول المائدة، رذاذاً من رذاذ الشوي الذي أعدته مثلما تنتثر عطراً.

=====

11- كروستينو دجاج غينيا

جلد الدجاج المغطى بالكراميل:

100 جرام سكر

20 جراماً توابل مشكلة (كميات متساوية من اليانسون النجمي، والهيل، والفلفل الأسود المطحون، والقرفة المطحونة، وجوز الطيب).

1 جلد دجاجة غينيا

سخّن السكر، مع 100 جرام من الماء والتوابل في مقلاة لعمل شراب. دع المكونات تغلى حتى يذوب السكر. وعندما يذوب السكر صفّ المكونات ودعها تبرد. سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 190 درجة مئوية (375 درجة فهرنهايت). ضع جلد دجاجة غينيا على لوح خبز من السيليكون وادهنه بالشراب المعد باستخدام الفرشاة، وتأكد من تغطية كافة أجزاء الجلد. غطّه بلوح سيليكون آخر وضع عليه صينية فرن ثقيلة (وزنها 1 كيلو جرام على الأقل) لضغطه ومن ثم الحفاظ عليه مفروداً. اطه الجلد في الفرن لمدة 9 دقائق. دعه يبرد قبل سحب الثقل من فوقه.

الشيكلاتة وباتيه الأحشاء:

100 جرام كبد دجاج غينيا

1 جرام زيت زيتون بكر

20 جراماً من نبيذ مارسالا

50 جراماً من نبيذ ريزلنج

50 جراماً مياه معدنية

15 جراماً من الشيكلاتة الإستوائية كرو 55%

10 جرام معجون بندق بيدامونت

قطّع الكبد إلى أنصاف واشطفها تحت ماء بارد. سخّن الماء في مقلاة. وعندما يسخن الماء أضف الكبد وابدأ طهيها بتأنّ. أزل اللّمة من الكبد بواسطة نبيذ المارسالا حتى يتبخر النبيذ كلياً. أضف نبيذ الريزلنج والماء المعدني واستمر في الطهي بتأني

حتى تتخفض الكمية بنسبة الثلث. اخلط الكبدة وصفّها بواسطة مصفاة. ضع معجون الأحشاء في خلاط حراري وأضف الشيكولاتة ومعجون البندق، وعالج الخليط بسرعة متوسطة إلى عالية في درجة حرارة 50 درجة مئوية (122 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. ضع الخليط في وعاء من الاستينليس ستيل وخرّنه في الثلاجة.

الشيكلاتة البيضاء وجناش⁶⁷ الثوم:

1 - فص ثوم مقشر

50 جراماً حليب

2 150 جرام شيكلاتة بيضاء

بيّض الثوم blanch ثلاث مرات في ماء مغلي، وغيّر الماء في كل مرة. ضع الثوم في الحليب ودعه يصل إلى مرحلة الغليان ببطء. أنزل الحليب من النار وغطّ المقلاة بغطاء بلاستيكي لاصق clingfilm وضعها في الثلاجة لمدة 24 ساعة. أخرج الثوم من الحليب واستخدم الحليب لتخفيف الشيكولاتة البيضاء في حرارة 29 درجة مئوية (84 درجة فهرنهايت). اخفق الحليب والشيكولاتة حتى يصبح سائلاً مستحلباً emulsified ثم خزن المستحلب في الثلاجة.

جيلاتو الزبدة المملحة:

500 جرام حليب

40 جراماً سكر

⁶⁷ الجناش ganache هو خليط من الشيكولاتة والكريم يستخدم لحشو الشيكولاتة والكيك.

120 جراماً إنولين

3 جرام ملح فانيليا

3 جرام ملح فلور دو سال Fleur de sel

20 جراماً من بدرة الحليب

150 جراماً من الزبدة الطازجة

ضع كل المكونات، ما عدا الزبدة، في خلاط حراري واخلطها في درجة حرارة 80 درجة مئوية (176 درجة فهرنهايت) لمدة 15 دقيقة. صُب الكريمة في وعاء من الاستينليس ستيل موضوع على حمام مائي bain marie أو ماء مثّلج، وحركها بشكلٍ مستمر. عندما تصل درجة حرارة الكريمة إلى 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت) أضف الزبدة واستمر في التحريك. جمّد المكونات في وعاء من أوعية جهاز الباكوجيت pacojet وعالجها بالجهاز قبيل التقديم مباشرةً.

طريقة التقديم:

قسّم الجلد إلى 4 أجزاء. أضف ملعقة صغيرة من الشوكولاتة البيضاء وجناش الثوم وضع ملعقة صغيرة من الباتيه على قمته. اختم بجيلاتو الزبدة المملحة. وقدمه إلى جوار دجاج غينيا.

انظر ص[S16]؟؟؟

12- فينيولا

حلوى الكرز الحامض:

500 جرام كرز حامض مخلي من البذرة

50 جراماً من مسحوق السكر (سكر الحلواني)

50 جراماً جولوكوز

عصير ليمونة واحدة

ضع الكرز الحامض المخلي ومسحوق السكر والجولوكوز وعصير الليمونة معاً. دع الخليط منقوعاً في مكان بارد طوال الليل. اخلطه في الخلاط بسرعة عالية وصفّه بمصفاة ناعمة. جمّد الخليط في وعاء من أوعية جهاز الباكوجيت وعالجه بالجهاز قبيل التقديم مباشرة.

كعك الشيكولاتة المملحة:

50 جراماً من الزبدة

50 جراماً من السكر

35 جراماً من اللوز المطحون (لوز مجروش بقشره)

35 جراماً دقيق دبل زيرو

15 جراماً من بدرة الكاكاو

2 جرام ملح بحر

اخلط كلّ المكونات في خلاط رأسي بسرعة متوسطة لمدة 5 دقائق. انقل العجينة إلى صينية فرن ذات حواف مقاس 1/1 مفروش عليها ورق خَبْز - يجب أن يكون سمكه 2 ملم ($\frac{1}{8}$ بوصة). اخبز الكعك في درجة حرارة 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. دع الكعك يبرد ثم فُتّته. احتفظ به بارداً.

هواء الشيكولاتة المُرّة المجمدة:

1 صفار بيض

100 جرام شيكولاتة شديدة المرارة

كريمة (فوم) من 3 فناجين سيبرسو

اخلط 20 جراماً من الماء مع صفار البيض في درجة حرارة الغرفة. اخفق البيض بالخلاط مستخدماً أقصى سرعة حتي يتحول البيضُ إلى رغوة. في غضون ذلك اخلط الشيكولاتة في حمام مائي بدرجة حرارة 32 درجة مئوية (90 درجة فهرنهايت) - راجع الحرارة بثيرموميتر - ثم أضف كريمة القهوة. صُب الخليط في وعاء بارد وجمده بسرعة في جهاز التبريد السريع. وعندما يتجمد، قسمه إلى كتل مثل قطع عمودٍ متهشم.

مربّى الكرز الحامض بنكهة السابا⁶⁸:

250 جراماً من الكرز

50 جراماً من السكر

6 جرام عصير ليمون

20 جراماً سابا

اغسل الكرز واخذه من البذور، ثم ضعه في وعاء مع السكر وعصير الليمون. حركه بلطف. غطه بغطاء بلاستيكي لاصق واتركه منقوعاً وضعه في مكان بارد طوال الليل. صَفّ الكرز واحتفظ بالعصير. ضع الكرز في مقلاة واطبخه على نار هادئة لمدة 40 دقيقة. صَفّ الكرز واحتفظ بالعصير بعد إضافته إلى العصير المحفوظ من قبل ثم خفّضه إلى الثلث على نار هادئة – لحوالي 30 دقيقة. حرّك السابا. صُب الكرز ودفّء العصير في جرار زجاجية وغطها غطاءً محكماً. برّده واحتفظ به مثل المربّى.

قطع تورتة شيكولاتة الباروزي:

50 جراماً من الشيكولاتة 70%

50 جراماً من الزبدة

30 جراماً من صفار البيض

⁶⁸ السابا saba شراب مركز من العنب يستخدم في الطهي.

30 جراماً من السكر

30 جراماً من بياض البيض

20 جراماً دقيق دبل زيرو

ذوّب الشيكولاتة والزبدة في حمام مائي، وحركهما لتصنع منهما مُستحلباً. اخفق صفار البيض مع نصف السكر. حرّك الشيكولاتة المذابة في صفار البيض. وفي الوقت نفسه، اخفق بياض البيض بلطف مع السكر المتبقي حتى يصبح صلباً. أضف بياض البيض بلطف إلى الشيكولاتة، ثم أضف الدقيق بعناية. ادهن صينية فرن ذات حواف أو جاسترونوم مقاس 1/1 بالزبدة وصّب فيها خليط الكعكة. اخبز لمدة 25 دقيقة على حرارة 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). أخرج الكعك من الفرن ودعه يبرد.

صوص الشيكولاتة:

40 جراماً من السكر

20 جراماً من بدة الكاكاو، غير المحلاة

3 جرام نشا بطاطس

امزج السكر والكاكاو ونشا البطاطس، و أضف لها 100 جرام ماء، حرّك المزيج جيداً وسخنه حتى يغلي. وعندما يثخن قوامه، دع الصوص يرتاح واخلطه بخلاط يدوي. برّد الصوص واخلطه مرةً أخرى. احفظه بارداً.

رقيقة الكاكاو المقرمش:

30 جراماً من السكر

15 جراماً من الجولوكوز

5 جرام مسحوق قهوة تييرا Tierra

امزج كافة المكونات مع 30 جراماً من الماء، وضعها في خلاط حراري وسخنه إلى 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت) وشغله بأقصى سرعة. دع المزيج على هذه الدرجة من الحرارة لمدة 3 دقائق. دعه يرتاح في الثلاجة لمدة 12 ساعة موضوعاً في وعاء مغطى من الاستينليس ستيل. افرد العجينة على لوح خَبز من السيليكون حتى يصبح سمكها 2 ملم ($\frac{1}{8}$ بوصة). اخبزها لمدة 4 دقائق في درجة حرارة 165 درجة مئوية (330 درجة فهرنهايت).

طريقة التقديم:

امسح الطبق بصوص الشيكولاتة مستخدماً الفرشاة. ضع كرة من حلوى السوربيت المثلجة على يسار الطبق فوق كوم من فتافيت الكعك. إلى اليمين في الطبق ضع كسرة من رقيقة الكاكاو المقرمشة داخل السوربيت بحيث تبرز مثل شكل تجريدي. ضع إلى جوار السوربيت كتلةً من هواء الشيكولاتة المُرّة المجمد. إلى يمينه ضع 3 طبقات من كعك البراوني الدافئ المذاب وضع مربّى الكرز الحامض بين طبقات الكعك بحيث تكون الطبقة الأعلى من المربّى سائلة على الجوانب.

انظر ص[S17]؟؟؟

=====

13- زوبا انجليسيه

الكيك الاسفنجي:

130 جراماً من البيض الكامل

24 جراماً من صفار البيض

11 جراماً من السكر

90 جراماً دقيق دبل زيرو

24 جراماً نشا بطاطس

سخّن الفرن مسبقاً قبل الاستخدام إلى 180 درجة مئوية (365 درجة فهرنهايت). اخفق البيض مع الصفار والسكر. انخل الدقيق ونشا البطاطس وقلبهما في البيض المخفوق بطريقة دائرية folding وبتودة. ضع الخليط في صينية فرن أبعادها 32.5 x 53 سم (13 x 21 بوصة) وعمقها 5 سم (2 بوصة) أو جاسترونورم مقاس 1/1. اخبز الخليط لمدة 30 دقيقة، ثم أخرجها من الفرن ودعه يبرد. شذّب الحواف البنية وقطّع

الكيكة إلى 8 مثلثات أبعادها 4 x 1.5 x 1.5 سم ($2 \frac{2}{3} \times \frac{2}{3} \times \frac{2}{3}$ بوصة).
ضع قطع الكيك في مجفف تحت درجة حرارة 50 درجة مئوية (122
درجة فهرنهايت) حتى تصبح مقرمشة تماماً.

الجيلاتو:

400 جرام حليب

4 جرام قرون فانيليا

2 جرام قشر ليمون

100 جرام صفار بيض

70 جراماً من السكر

25 جراماً من الجولوكوز

100 جرام دبل كريم (كريمة ثقيلة)

4 جرام مثبت stabilizer

امزج الحليب والفانيليا وقشر الليمون قبل يوم في مقلاة كبيرة. سخّن
المزيج بهدوء إلى 30 درجة مئوية (86 درجة فهرنهايت)، أضف صفار
البيض، 52 جراماً من السكر والجولوكوز وسخّنّها إلى درجة 60 درجة
مئوية (140 درجة فهرنهايت)، واستمر في تحريكها طول الوقت. أضف
باقي السكر، والكريمة والمثبت واستمر في الطهي حتى تصل الحرارة

إلى 82 درجة مئوية (180 درجة فهرنهايت). صفّ المزيج ودعه يرتاح لمدة 12 ساعة في الثلاجة. جمده في وعاء باكو جيت وعالجه قبل التقديم.

شيكولاتة كريم الكاسترد المحلي بالكراميل:

300 جرام دبل كريمة (كريمة ثقيلة)

60 جراماً من السكر

120 جراماً من الشيكولاتة الداكنة (حلاوة مرة)، 70% كاكاو

72 جراماً من صفار البيض

12 جراماً دقيق دبل زيرو

ضع الكريمة في مقلاة مع نصف السكر ودعها تغلي. ضع الشيكولاتة في وعاء، صُب عليها الكريمة الساخنة واخفقها حتى تصبح مُستحلباً. اخفق صفار البيض مع ما تبقى من السكر ومع بدرة الكاكاو والدقيق. ادمج صفار البيض المخفوق في خليط الشيكولاتة. اجمع الخليط في شكل أهرامات قاعدتها مربعة بضلع 5 سم (2 بوصة) وكذلك ارتفاع المثلث. اخبز في حمّام مائي في درجة حرارة بين 140 و 150 درجة مئوية (284 – 302 درجة فهرنهايت) لمدة 40 دقيقة، محتفظاً بحرارة مركز كريم الكاسترد عند 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). استخدم ماء ساخناً في الحمّام المائي وراجع درجة الحرارة من حينٍ لآخر بالثيرمو متر.

جيلاتين الكيرميس⁶⁹:

50 جراماً من مشروب كيرميس أنتيكا فارماسيا سانتا ماريا نوفيللا (فورنسا)

2.5 جرام سكر

0.5 أجار أجار

ضع الكيرميس والسكر و80 جراماً من الماء في مقلاة صغيرة وسخنهما. أضف الأجار أجار قبل أن يصل المزيج إلى نقطة الغليان وحركه جيداً حتى يذوب تماماً. صُب السائل وهو ما يزال ساخناً على سطح ناعم مبلول ودعه يبرد في درجة حرارة الغرفة. يجب أن تكون أبعاد الخليط بعد صبه 30 x 20 سم (8 x 12 بوصة) وسمكه 1 – 2 ملم ($\frac{1}{8}$ بوصة).

شراب الليمون:

2 ليمونة

600 جرام سكر

اغسل الليمون وانزع القشرة، تاركاً الجزء الأبيض جانبا. قطع القشر إلى شرائح 30 x 1 ملم ($1 \frac{1}{4} \times \frac{1}{16}$ بوصة) وبيّضه في ماء مغلي. ضع

⁶⁹ مشروب كحولي إيطالي وقد جاء اسمه من لونه القرمزي. وكلمة الكيرميس alchermes أصلها كلمة "قرمزي" العربية.

500 جرام من الماء في مقلاة صغيرة مع السكر وسخنه على نار هادئة. أضف قشر الليمون ودع الماء ينخفض على النار الهادئة إلى ثلث حجمه الأصلي. دع القشر يبرد وخرنه في الثلاجة.

طريقة التقديم:

20 جراماً من السكر البُنّي

20 جراماً من السكر البللوري

20 جراماً من السكر الموسكوفادو (الخام) البُنّي الغامق

ضع كريمة كاسترد الشيكولاتة المحلي بالكراميل crème brulee في مركز كل طبق. امزج أصناف السكر معاً وانثرها على قمة الكريمة. استخدم موقد لحام blowtorch لتحويل السكر إلى كراميل. ضع عصي الكيكة الإسفنجية الجافة في شراب الليمون لتطريتها. ضع العصي على جانبي الهرم وضع الجيلاتو بينها. ضع جيلاتين الكيرميس فوقها مثل خيمة.

انظر ص[S18]؟؟

=====

14- الأول بالكاربيونيه

مقادير لـ 8 أشخاص

العجينة:

50 جراماً دقيق دبل زيرو

50 جراماً من مسحوق البطاطس المجففة

200 جرام ماء غازي

$\frac{1}{2}$ بيضة

امزج كل المكونات معاً، ثم صفّها مستخدماً مصفاةً ناعمة وصبّ المزيج في سايفون. عبء السايفون بخرطوشتين ودعه يرتاح لمدة 4 ساعات في درجة حرارة 2 – 4 درجة مئوية (36 – 39 درجة فهرنهايت)

كاربيونيه الجيلاتو:

5 بصلات حمراء

2 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

20 جراماً من الزبيب

20 جراماً من الصنوبر

200 جرام سكر

300 جرام خل نبيذ

1 ورقة غار

100 جرام حليب

50 جراماً دبل كريمة

2 جرام مثبت

10 جرام جولوكون

2 جرام ملح بحر

قطّع البصل إلى شرائح رفيعة واقلّ هذه الشرائح قليلاً خفيفاً في زيت الزيتون، ثم أضف الزبيب والصنوبر والسكر. اطه على نار هادئة لمدة 10 دقائق. أضف الخل وورقة الغار وخفّض الكمية بنسبة 50%. اخلط المواد باستخدام خلاط حراري بأقصى سرعة لمدة 4 دقائق في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت). صَفّ الخليط وهو ما يزال ساخناً. أضف المكونات الأخرى، دع الخلاط يصل إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت) لمدة دقيقة واحدة، ثم مرره عبر مصفاة. جمّد العجينة في وعاء باكوجيت وعالجها قبيل التقديم مباشرةً.

طريقة التقديم:

1 كيلو جرام زيت فول سوداني

150 جرام آولا طازجة (أرد)

سخّن الزيت إلى 170 درجة مئوية (340 درجة فهرنهايت). أخرج العجينة من السايون إلى معلقة عريضة، ضع 10 جرامات آولا عليها ثم غطها بقليل من العجين الإضافي. ضع العجينة في الزيت الحار واطهها حتى تصبح مقرمشة مثل السمك والبطاطس. وعندما يكتمل الطهو ضع الآولا على ورق مطبخ ليمتص الزيت. قدّمها مع كرتين من جيلاتو الكاربونيه.

انظر ص[S19]؟؟؟

=====

16- خبز، وزبدة، وأنشوجة

جيلاتو الأنشوجة:

150 جراماً من أنشوجة شيتارا المملحة

250 جراماً من الحليب كامل الدسم

50 جراماً كريمة خفيفة

5 جرام سكر محول inverted

2 جرام مثبت

1 جرام قشر ليمون

نظّف الأنشوجة بماء بارد، وأزل بعناية كل العظام. ضع الحليب والكريمة والسكر في مقلاة صغيرة، اخفّقها جيداً وسخّنها إلى درجة حرارة 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت). أضف الأنشوجة والمثبت وسخّن المزيج إلى 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). انزله من النار. أضف قشر الليمون ودعه لمدة 30 دقيقة مغلي بغطاء بلاستيكي لاصق. اخلط المكونات في خلاط حراري لمدة 5 دقائق بأقصى سرعة. مرّر الخليط من خلال مصفاة ناعمة وضعه في الثلاجة طوال الليل مغلي بالغطاء البلاستيكي. اخلطه مرة أخرى وجمّده بسرعة في وعاء باكو جيت. عالجه قبيل التقديم مباشرةً.

الأنشوجة المتبلّة:

500 جرام أنشوجة طازجة

5 جرام سكر

10 جرام ملح بحر

20 جراماً عصير ليمون

10 جرام عصير برتقال

20 جراماً خل تفاح

200 جرام زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

نظّف الأنشوجة وأخرج الأحشاء، وبغناية أزلّ الرأس والعظام والذنب وقسمها إلى قطعتين من الفيليه. اشطفهما تحت ماء بارد وأزلّ كل آثار الأحشاء. ضع السكر والملح وعصير الليمون وعصير البرتقال وخل التفاح في وعاء واخفق المكونات حتى يذوب السكر والملح. برد الخليط إلى درجة حرارة 4 درجات مئوية (39 درجة فهرنهايت)، اغمر الأنشوجة في الخليط ودعها تتشربه لمدة ساعة واحدة.

أخرج الأنشوجة من التشريبية وضعها واحدة واحدة على ورق مطبخ لجعلها تتشرب التتبيلة وتجف. خزنها في وعاء زجاجي مربع، مغطى تماماً بزيت الزيتون البكر.

فوم الخبز المدخن:

200 جرام من الخبز المصنوع منزلياً

50 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

50 جراماً من أنشوجة شيتارا المنظفة في الماء البارد

300 جرام مرق سمك

4 جرام ملح بحر

10 جرام بياض بيض

قطّع الخبز إلى شرائح 1 سم ($\frac{1}{2}$ بوصة). اشو شرائح الخبز فوق الفحم (نحن نستخدم فرن ماركة Green Egg) وقطّع هذه الشرائح تقطيعاً خشناً إلى مكعبات. سخّن زيت الزيتون إلى 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت) في مقلاة، أضف الأنشوجة واقلها لثواني قليلة حتى يُصبح لونها بنياً. أضف الخبز المشوي ثم مرقة السمك. اطه لمدة 30 دقيقة فوق نار هادئة.

صُب الخليط في خلاط حراري، أضف الملح واخلط بأقصى سرعة لمدة دقيقتين. مرّر الخليط عبر مصفاة وبرّده في الثلاجة إلى 2 درجة مئوية (36 درجة فهرنهايت). امزج بياض البيض واخلطه لمدة 5 دقائق أخرى في خلاط حراري. مرره عبر مصفاة ناعمة. صُب الخليط في سايفون وأضف خرطوشتين. احتفظ بالسيفون ساخناً في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت) في حمام مائي.

صوص الليمون:

17 جراماً سكر

250 جراماً ماء

25 جراماً قشر ليمون (مع اللب الأبيض تحت القشرة)

250 جراماً حليب

100 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

1 جرام ملح بحر

0.2 جرام زانثان

ضع 12 جراماً من السكر في مقلاة وجّله في الماء، ثم دعه يغلي. بيّض قشر الليمون مرتين في المقلاة. دعه يرتاح طوال الليل في الثلاجة وهو مغطى بفرخ البلاستيك، ثم أخرج قشر الليمون. ضع كل المكونات في خلاط حراري واخلطها بالسرعة الكاملة لمدة 5 دقائق، حتى تصل درجة حرارتها إلى 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). مرّر الخليط من خلال مصفاة.

أسطوانة الخبز المقرمشة:

10 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

4 شرائح خبز مخمر مثلثة أبعادها 15 x 6 x 0.1 سم (6 x $\frac{1}{2}$ x $\frac{1}{16}$ بوصة)

ادهن السطح الخارجي لـ 4 حلقات طبخ معدنية chef rings ارتفاعها 6 سم ($2\frac{1}{2}$ بوصة) وقطرها 4 سم ($1\frac{2}{3}$ بوصة) بزيت الزيتون. لف شرائح الخبز حول الأسطوانات بحيث تتداخل الحواف قليلاً. اطهها في فرن ذي مروحة في درجة حرارة 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) لمدة 3 – 4 دقائق. وتأكد ألا يفك الخبز لفته حول الأسطوانات، وبعناية أزل الحلقات المعدنية وهو ما يزال ساخناً، وضعه جانباً.

طريقة التقديم:

1 جرام شمر بري

1 جرام حماض

1 جرام جرجير قلنسوي

1 جرام أوراق مسطردة سوداء

ضع أسطوانة من الخبز رأسياً في منتصف الطبق. صفّ الأنشوجة المنقوعة وقطّعها إلى مكعبات صغيرة. افصل الأعشاب باليد. احشُ ثلث الأسطوانة بالأنشوجة المنقوعة، أضف الأعشاب وكرة من جيلاتو الأنشوجة. صُب صوص الليمون حول الأسطوانة وغطّ القمة بفوم الخبز المدخن الدافئ.

انظر ص[S20]؟؟

17- ساردين، وساراجينا، ورنجة

مرقة الساراجينا:

300 جرام أسماك أسبرط (ساراجينا، انظر ص[S21]؟؟) محفوظة في ملح بحر

100 جرام قطع خشب كرز صغيرة

500 جرام ماء معدني

نظّف سمك الأسبرط في ماء بارد وأزل الرأس والأحشاء. دخن سمك الأسبرط فوق قطع خشب الكرز على درجة حرارة 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت) لمدة ساعة واحدة. سخّن الماء والسمك في مقلاة كبيرة إلى درجة حرارة 55 مئوية (131 درجة فهرنهايت) واطهه لمدة ساعة. ابعده عن الحرارة واتركه في درجة حرارة الغرفة لمدة 6 ساعات. صفّه عبر مصفاة chinoise مفروش عليها ورقة مطبخ للحصول على مرقة شديدة الشفافية.

كونفيت الليمون:

200 جرام مياه نبع طبيعية

250 جراماً سكر

1 ليمونة

سخّن الماء والسكر حتى يذوب السكر ويصبح المزيج شراباً. قلّل حرارة الشراب وبرده. قطع الليمون إلى 8 شرائح وضعها في كيس سو فيد مع الشراب. دع الليمون يتشرب السكر في درجة حرارة 2 مئوية (36 درجة فهرنهايت) لمدة 30 ساعة. افتح الكيس وتخلص من السائل. قطع الشرائح إلى مثلثات رفيعة.

رقاقة film الرنجة

50 جراماً من خل التفاح

10 جرام خل بلسمي تقليدي

5 جرام سكر

0.6 أجار أجار

اخلط نوعي الخل مع السكر بتأني ثم أضف الأجار أجار وسخّن المزيج إلى درجة حرارة 90 مئوية (194 درجة فهرنهايت) – لا تدعه يسخن

أكثر من ذلك أبداً. عندما يذوب الأجار أجار، صُب الجيلي الدافئ على صينية رطبة مقاس 20 x 30 سم (8 x 12 بوصات) ودعه في درجة حرارة الغرفة. وعندما يتجمد قطّعه إلى 4 مثلثات أبعادها 7 x 2 سم ($2\frac{3}{4}$ بوصة).

قنافذ البحر ومهروس المحار:

50 جراماً من لب قنافذ البحر المنظفة

1 محارة

افتح المحارة ونظفها في ماء بارد. اخلط المحار ولب قنافذ البحر معاً، ثم صفّه بمصفاة.

الساردين:

4 ساردينات طازجة

15 جراماً ملح بحر

5 جرام سكر

30 جراماً من أوراق نبات زنبق المركب oyster plant، شرائح رفيعة

4 جرام زيت زيتون بكر مدخن

قطّع الساردين إلى نصفين (شرائح) ونظفهما وأزل كل العظام والرأس والأحشاء؛ واحتفظ بهذه الأجزاء سليمةً قدر الإمكان تاركاً الذيل في مكانه. اشطف القطع في ماء بارد وانفضّها نفصاً خفيفاً لتجف. اخلط الملح والسكر معاً. غطّ الساردين بخليط السكر والملح في صينية ستينليس ستيل واتركه منقوعاً في الثلاجة لمدة 8 دقائق. أخرجه واحشّ كل ساردين بملء ملعقة شاي من مهروس قنافذ البحر والمحار، وبعض أوراق نبات زنبق المركب وشريحتين من كونفيت الليمون. امسح الأنشوجة بزيت الزيتون البكر المدخن باستخدام الفرشاة.

طريقة التقديم:

ضع ساردين في مركز كل طبق، وغطّها برقاقة الرنجة ذات اللون العنبري. سخّن المرقّة إلى 55 درجة مئوية (131 درجة فهرنهايت) وصبها حول الساردين قبيل التقديم مباشرةً.

انظر ص[S22]؟؟

18- مكرونة شيتاري

البستو:

30 جراماً أنشوجة مملحة من شيتارا

100 جرام من الصنوبر

65 جراماً من نبات القباري المملح

1 فص ثوم مبشور

ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

نظف الأنشوجة واخلها من العظم. افرم الصنوبر، والقباري والأنشوجة لتصنع خليطاً يشبه البستو. استخدم سكيناً حادة ولا تستخدم خلاطاً كهربائياً. من المهم جداً ألا تطحن المكونات. أضف الثوم وزيت الزيتون.

زيت البقدونس:

100 جرام بقدونس

20 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

4 جرام من ملح البحر الناعم

بيّض أوراق البقدونس في ماء مغلي مملح لمدة 20 ثانية. برّد أوراق البقدونس فوراً في ماء مثلج، ثم انفضّها لتجفّفها. ضع البقدونس في خلاط مع الزيت والملح واضربه حتى يصبح في قوامٍ مخمليّ.

كريمة الثوم:

1 رأس ثوم، تقسّم الفصوص إلى أنصاف

400 جرام حليب كامل الدسم

مقدار ما يحمله طرفاً إصبع من ملح البحر

مقدار ما يحمله طرفاً إصبع من السكر

أزل قلب فصوص الثوم. انقع الثوم في نصف الحليب طوال الليل وغطّه بغطاء بلاستيكي لاصق. تخلص من الحليب واحتفظ بالثوم. اغلّ ما تبقى من الحليب مخلوطاً مع السكر والملح. بيّض الثوم لمدة دقيقة في الحليب، ثم أنزله. كرر هذه العملية مرتين. ضع الثوم في وعاء منفصل واستخدم فقط ما يكفي من الحليب لخلط الثوم بخلاط يدوي حتى يصبح عجينة كريمية.

فتافيت الخبز المقرمشة:

200 جرام من الخبز المصنوع من العجين المخمر (عمر الخبز يومان)

زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري للتحمير

زيت فلفل أحمر من فيلا مانودوري اسيسنشيال

اقطع أطراف الخبز الجافة. فتتها باليد إلى فتافيت صغيرة. حمص فتافيت الخبز في مقلاة بقليل من زيت الزيتون وزيت الفلفل.

طريقة التقديم:

360 جراماً من الاسباجتي

زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

800 مرقة سمك

مستخلص الأنشوجة (كلاتورا دي أليجييه)

ضع الاسباجتي في مقلاة واسعة مع 10 كجم من الماء المملح المغلي واطهها حتى تصبح نصف مستوية. صَفِّ الماء وأعد الاسباجتي إلى المقلاة مع مستخلص الأنشوجة (كلاتورا دي أليجييه)، وملعقة كبيرة من الزيت، وكريمة الثوم، وملعقة من البيستو. انه طهي الاسباجتي كأنك تطهو رزيتو، مضيفاً المزيد من مرقة السمك والبيستو حسب الحاجة. في النهاية، حرك الاسباجتي في زيت البقدونس. ضع على قمته فتافيت الخبز المقرمش كأنها جبنة مبشورة وقدمها.

انظر ص[S23]؟؟

=====

19- مضغوط المكرونة والفاصوليا

مرقة الدجاج:

دجاجة واحدة زنة 700 جرام بجلدها غير المنزوع، مقطعة إلى أجزاء.

50 جراماً من نبيذ سوريزو تفييلو دي لا تستا المصنوع من عنب مالفازيا
malvasia sorriso di cielo la tosa

1 ساق كرفس

1 جزرة

1 بصلة بيضاء

بوكيه جارني bouquet garni (حزمة من الأعشاب وبعض الخضروات) مكون
من الفلفل الأسود وأوراق الغار والزعتر

200 جرام من الغلاف الخارجي لجبن البارميزان ريجيانو

ملح بحر

ضع قطع الدجاج في مقلاة واسعة وغطّها بالماء البارد والنبيذ. أضف ساق الكرفس والجزرة والبصلة والبوكيه جارني إلى المقلاة. أضف الغلاف الخارجي لجبن البارميزان ريجيانو ودع المكونات تغلي. قلل الحرارة واستمر في الطهي حتى تقل الكمية بنسبة 50%. اقشط أي رغوة تبرز على سطح المواد المطهية. برّد المرقّة وصفّها، احفظ قطع جبن البارميزان ودعها تستمر دافئة. تذوق المرقّة واضبط التتبيلة.

كريمة رويال:

50 جراماً من الفواجرا

20 جراماً من فاصوليا البورلوتي

20 جراماً من جلد الخنزير ويفضل لو كان من جلد خنزيرٍ رضيع

20 جراماً من مرقة الدجاج

10 جرام من المرقة البقري المركزة beef reduction

1 صفار بيض

نظف الفواجرا وأزل أي أوساخ. ضع الفاصوليا وجلد الخنزير والمرقة والمرقة البقري المركزة في خلاط حراري وشغله بأقصى سرعة في درجة حرارة 80 درجة مئوية (176 درجة فهرنهايت)، حتى يصبح قوام الخليط مخملياً. مرّره من خلال مصفاة وأضف صفار البيض. املاً نصف كأس صغير من الزجاج shot واخبزه في درجة حرارة 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت) لمدة 45 دقيقة.

الراديكيو (الهندباء) والبانشيتا:

10 جرام بانشيتا مقطعة مكعبات

30 جراماً من الراديكيو الأحمر (الهندباء الحمراء)

زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

3 ملاعق كبيرة من نبيذ لامبروسكو دي سوربارا

حمّر البانشيتا في مقلاة لتصبح بنيّةً وضعها جانباً. أزل الأوراق الخارجية للهندباء وقطّع الجزء المقرمش الأبيض الداخلي منها إلى أجزاء صغيرة. سخّن قليلاً من زيت الزيتون، أضف الهندباء وحمّرها لتصبح بنيّةً، ثم زد الحرارة و أضف نبيذ اللامبروسكو. اطه حتى يتبخر الماء وتصبح الهندباء حمراء.

الأجزاء الخارجية من البارميزان ريجيانو:

200 جرام من الجزء الخارجي من البارميزان ريجيانو المغلي

عندما تبرد الأجزاء الخارجية من جبن البارميزان، قطعها إلى أجزاء رفيعة جداً ثم قطعها في شكل مربعات مكرونة أبعادها 3 x 1 سم ($1\frac{1}{4} \times \frac{1}{2}$ بوصة).

كريمة الفاصوليا:

20 جراماً من البصل الأبيض المقطع

20 جراماً من الجزر المقطع

20 جراماً من الكرفس المقطع

زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

20 جراماً من البانشيتا المقطعة

50 جراماً من فاصوليا البورلوتي الطازجة

بوكيه جارني مصنوع من الروزماري والميرمية

30 جراماً من نبيذ لامبروسكو دي سوربارا

240 جراماً من مرقة الدجاج

شوّح الخضروات بقليل من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار هادئة حتى تكاد تصبح شفافة. حمّر البانشيتا في مقلاة منفصلة، ثم أضفها إلى الخضروات. أضف الفاصوليا والبوكيه جارني. أضف النبيذ البيض وارفع الحرارة حتى يتبخر النبيذ، ثم أضف قليلاً من المرق. اطه لمدة 45 دقيقة حتى تصبح الفاصوليا طرية. أبعد البوكيه جارني واخلط الفاصوليا حتى تصبح كريمية ثم أضف المزيد من المرق، إذا احتاج الأمر.

هواء الروزماري:

50 جراماً من إبر الروزماري

10 جرام ماء معدني

ليسين الصويا

حوّل الروزماري إلى عصير مستخدماً خلاط طرد مركزي. أضف الماء حتى يصبح لون العصير أخضراً خفيفاً. صفّ العصير. عالجه بخلاط يدوي، مضيفاً صويا ليسين بسن السكين.

طريقة التقديم:

قم بتدفئة الكأس الزجاجي الصغير نصف المملوء بالكريمة رويال في حمام مائي. أضف ملء ملعقة صغيرة من المربعات المأخوذة من حواف جبنة البارميزان واملاً الجزء الفارغ من الكأس بكريمة الفاصوليا الساخنة. ضع هواء الروزماري على قمة الكريمة. قدمه مع ملعقة صغيرة.

انظر ص[S24]؟؟

=====

20- ريزيتو "كاسيو إبييه"

مرقة البارميزان ريجيانو:

1 كجم من جبن البارميزان ريجيانو المبشورة عمر 30 شهراً

2 كجم من الماء المعدني

ضع جبن البارميزان ريجيانو المبشورة في مقلاة وضع عليها الماء وسخنها بهدوء في درجة حرارة 80 درجة مئوية (176 درجة فهرنهايت). من المهم جداً ألا تتجاوز الحرارة 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت). وعندما يبدأ الجبن يصبح خيوطاً أنزل المقلاة من النار. دعها تبرد لتصل درجة حرارة الغرفة. أعد تسخينها إلى درجة 80 مئوية (176 درجة فهرنهايت) مرة أخرى ودعها تبرد.

عَطَّ الجبن وبرّده في الثلاجة طوال الليل، أو لمدة 8 ساعات. وسينفصل السائل إلى ثلاث كثافات: معجون بارميزان كريمي على القمة، سائل بارميزان حليبي في الوسط، وبروتين بارميزان صلب في القاع. افصل الطبقات الثلاث. صَفِّ المرقّة واحفظ المعجون الكريمي جانباً. تخلص من المواد الصلبة.

تقطير الفلفل:

5 جرام من الفلفل الأبيض

2.5 جراماً من فلفل سيشوان

2.5 جراماً من الفلفل الجامايكي

2.5 جراماً من فلفل ساراواك

2.5 جراماً من الفلفل البري

500 جرام من الماء المعدني

اطحن الفلفل بأنواعه المختلفة وضعه في كيس مفرغ من الهواء مع الماء. دعه في درجة حرارة 20 درجة مئوية (68 درجة فهرنهايت) لمدة 24 ساعة. ضع السائل في جهاز تبخير دوّار وقطّره في درجة حرارة 24 درجة مئوية (75 درجة فهرنهايت). ضع السائل المقطر في جهاز تبخير واحفظه بارداً.

ريزيتو:

مرقة البارميزان المدخنة

300 جرام أرز فيالون نانو

زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

50 جراماً زيت فلفل أسود من فيلا مانودوري

ضع مرقة البارميزان في مقلاة واحتفظ بها دافئة. حمص الأرز في مقلاة منفصلة مع القليل من زيت الزيتون. ابدأ في ترطيب الأرز بمقدار مغرفة واحدة من مرقة البارميزان في كل مرة وحركه مثلما تفعل في الريزيتو الكلاسيكي. وعند بلوغ ثلاثة أرباع مستوى النضج، ابدأ إضافة ملعقة من كريمة البارميزان كل مرة مع بعض زيت الفلفل الأسود. وعندما يكاد يكتمل طهي الأرز، صُب باقي كريمة البارميزان وباقي زيت الفلفل الأسود. اترك الأرز لمدة دقيقة واحدة ليرتاح على المقلاة، حركه. ضع الريزيتو على الطبق واجعل سطحه مستوياً، ثم انثر رذاذ الفلفل الذي تم تقطيره على الريزيتو لتعزيز نكهة الفلفل.

انظر ص[S25]؟؟

=====

21- العودة

مرقة الخنزير الرضيع:

- 1 رأس خنزير رضيع من سلالة مورا رامنجولا
- 4 أقدام خنزير رضيع من سلالة مورا رامنجولا
- 1 قفص صدري لخنزير رضيع من سلالة مورا رامنجولا
- 250 جراماً من نبيذ الريزلنج

- 500 جرام عش غراب مجفف
- 50 جراماً كسبرة
- 2 ورقة غار
- 2 ساق كرفس، مقطعة قطعاً كبيرة
- 2 بصلة مقطعة قطعاً كبيرة
- 2 لب شمر مقطع قطعاً كبيرة
- 1 جرام فلفل أسود
- 2 فلفل حار طازج
- 1 فص ثوم
- 50 جراماً من بانشيتا خنزير مورا رومانجولا
- عصير ليمونتين
- 15 جرام نشا بطاطس، محلول في ماء بارد
- 1 فلفل جالابينو أخضر حار مقطع مكعبات
- 2 بياض بيض

بيّض رأس الخنزير، وأقدامه والقفص الصدري في ماء مغلي. نظّف هذه القطع من اللحم تحت ماء بارد، ثم حولها إلى مقلاة أكبر وأضف 6 كيلوجرامات من الماء البارد والنبیذ. اطه على نار هادئة لمدة 6 ساعات.

ضع عش الغراب في كيس سو فيد واستخدم مسدس تدخين لتدخين عش الغراب بهدوء مع شرائح خشب العرعر.

انزع الماء واحتفظ بسائل طهي لحم الخنزير. احتفظ باللحم والجلد والغضاريف لاستخدامها لاحقاً. أعد السائل إلى النار وقلّله إلى نصف حجمه الأصلي. وعندما يقل برّده في جهاز تبريد سريع. عندما يبرد إلى مستوى 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت) أزل طبقة الدهن الموجودة على السطح. دع المرقّة الجيلاتينية تغلي مرة أخرى وأضف عش الغراب المجفف المدخن. أوقف الحرارة ودع عش الغراب منقوعاً لمدة 2 – 3 ساعات في درجة حرارة الغرفة.

صَفّ الخليط وضع عش الغراب جانباً. أضف الكسبرة وورق الغار والكرفس والجزر والبصل والشمر والفلفل والفلفل الحار والثوم والبانشيتا وعصير الليمون وخليط نشا البطاطس. دعه الخليط يغلي لمدة 45 دقيقة تقريباً، حتى تصبح الخضروات غضة. أضف مكعبات فلفل الجالابينو لإضفاء طعم ناعم وحار. صَفّ الخليط وبرده إلى درجة حرارة 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت). ولتنقية

المرقة، اخفق بياض البيض بتؤدة في وعاء وأضفه للمرقة في درجة حرارة 40 مئوية (104 درجة فهرنهايت). اخلط على نار هادئة، وانتظر لمدة 20 دقيقة، ثم أنزله من النار. صَفّ الخليط مستخدماً مصفاة chinoise ناعمة.

الكوتكينو المحشو بعش الغراب:

- 1 كوتكينو تقليدي خام (حوالي 500 جرام)
- 1 كجم نبيذ لامبروسكو
- 500 جرام عش غراب جاف معاد ترطيبه
- زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

ضع الكوتكينو على البخار لمدة 3 ساعات، وضع نبيذ لامبروسكو بدلاً عن الماء العادي. وعندما ينتهي الطهي أنزل الكوتكينو ودعه يبرد في الثلاجة، ثم قطعه إلى مكعبات صغيرة. احشُ عش الغراب بمكعبات الكوتكينو. سخن مقلاة عليها ملعقة من زيت الزيتون البكر، وأضف عش الغراب المحشي وحمصه بسرعة. أزح الزيت الفائض واحفظ عش الغراب دافئاً.

الباستيللي:

- 50 جراماً من القلقاس الرومي
- 50 جراماً من جذور الكرفس
- 100 جرام من فتافيت الخبز المصنوعة من معجنات الجينوشو إنجراساتو Gnoccho ingrassato
- 10 جرام من كماً تارتوفلانج المجفف المقطع شرائح رفيعة
- بيضة واحدة

لصنع مسحوق الخضروات، اطحّ جذور الخضروات في ماء مغلي حتى تصبح طرية، ثم أزل قشورها واطحنها. جفّف مهروس الخضار في درجة حرارة 50 درجة مئوية (122 درجة فهرنهايت) لمدة 3 أيام، ثم اطحنها طحناً ناعماً. يمكن تخزين أصناف الخضار المسحوق في جرار زجاجية، منفصلة كلاً على حدة، لمدة 3 أشهر. لصنع الباستيللي، اعجن جبن البارميزان المبشور، مع فتافيت الخبز، و10 جرام من القلقاس الرومي، و10 جرام من جذور الكرفس المسحوقة، وشرائح الكماً والبيض حتى تصبح عجينة ناعمة متجانسة. ضع العجينة في مصفاة لهرس البطاطس وادفع

من خلال الثقوب لتصنع باستا سميكة. اطه في ماء مغلي لمدة 10 ثوانٍ، ثم صفها وبردّها.

طريقة التقديم:

زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري
5 جرام من الكسبرة المقطعة.

اخل كل اللحم من رأس الخنزير وقفصه الصدري وقطعه في مكعبات من 1 سم. حمّر اللحوم في مقلاة مع الجلد والقضاريّف. ضع اللحم والجلد وعش الغراب المحشو والباستيللي في قاع وعاء شوربة. أضف الكسبرة المقطعة وصّب فوقها المرقّة الساخنة.

=====

22- حلزون [S26] في الكرم

الحلزون:

1 كجم من الحلزون الأرضي في صدقاتها
زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري
2 فص ثوم كامل

100 جرام سيقان بقدونس، منظفة

100 جرام نبيذ أبيض (نحن نستخدم نبيذ وولتر ماسا تيموراسو)

400 جرام خبز أسود، مُقَطَّع إلى شرائح 10 x 20 سم (8 x 4 بوصة)

اشطف الحلزون في ماء بارد حتى يصبح الماء نظيفاً. ضعه في صينية ودعه يجف في درجة حرارة الغرفة. شوّح الثوم في زيت زيتون على مقلاة لمدة ثوانٍ قليلة، ثم أضف البقدونس. أضف الحلزون ثم أزل لمعته بالنبيذ الأبيض. عندما يتبخر النبيذ، غطّ الحلزون بالماء ودعه يغلي. اكشط أي رغوة من السطح وأضف شرائح الخبز

الأسود لتغطي سطح السائل مثل ما يغطي الجفن العين. اطره لمدة ساعتين على نار هادئة. أنزل الحلزونات من الموقد، صفها من الماء، بردها وأزل عنها الصدف.

صوص جذور الشمندر:

2 كجم جذور شمندر

نظف جذور الشمندر واخلطها في خلاط طرد مركزي. ضع العصير في مقلاة، دع الشمندر يغلي بهدوء وقلل السائل بنسبة الربع.

ماء البقدونس:

200 جرام سبانخ

200 جرام بقدونس

20 جراماً من نبات الدمسيسة *Artemisia abrotanum*

20 جراماً من نبات حبق الراعي *artemisia vulgaris*

20 جراماً من نبات السذاب *rue*

40 جراماً مياه معدنية

بيّض الأوراق لثوانٍ في ماء مغلي مملح. انزع الماء وبرّد الأوراق فوراً في ماء مثلج. جففها جيداً واخلطها مع المياه المعدنية.

صوص القهوة:

20 حبة بن تبييرا

200 جرام ديمي جلاس (انظر ص [S27] ؟؟)

كريمة (رغوة) من فنجان قهوة اسبريسو

ضع حبات الحليب في الديمي جلاس وقلل كميته على نار هادئة بنسبة الثلثين. أضف رغوة الاسبرسو واخلق الحليب باليد حتى يصبح أثقل من الماء.

صوص البقدونس:

100 جرام من سيقان البقدونس
فص ثوم واحد، مُقطّع إلى أجزاء صغيرة
5 جرام زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري
40 جراماً من الزبدة

بيّض البقدونس في ماء مملح مغلي وبرده فوراً في ماء مثلج. انزح منه الماء تماماً ووضعه في خلاط مع 25 جراماً من الماء. اخلط البقدونس بسرعة عالية لمدة دقيقتين، ثم صفّه مستخدماً مصفاة ناعمة. ضعه جانباً.

شوّح الثوم في زيت الزيتون في مقلاة صغيرة. أضف الحلزونات المطهية في ما تقدم وكذلك ماء البقدونس. أضف الزبدة واطه لمدة 30 دقيقة على نار هادئة، وحرك باستمرار حتى تتحول هذه المكونات إلى صوص كريمي في قوام الزبدة دبل الكريم (الزبدة الثقيلة).

طريقة التقديم:

12 ورقة ريحان حمراء
12 ورقة برنيللا
12 ورقة الحماض wood sorrel leaves
12 من أوراق عشب الطير chickweed leaves
12 ورقة جرجير بري arugula
12 قطعة مقطوفة من أعلى نبات الشمر
12 ورقة خس من نوع سالونوفا
12 مشروم سيب cep بري (بورسيني طازج) مُقطّع شرائح رفيعة
12 جراماً من الكمأ الأسود المُقطّع شرائح صغيرة
20 جراماً من خل الأرز
ملح مدخن

أدلق صوص البقدونس وصوص القهوة واحداً فوق الآخر بشكل لولبي حول الطبق. ضع 3 ملاعق صغيرة من الحلزون في صوص الحلزون في ثلاثة أكوام في وسط الطبق. ضع الأعشاب الطازجة، وأوراق الخس، والمشروم، والكمأ فوق الحلزون حتى تغطيها ورش بضع قطرات من خل الأرز والملح المدخن.

انظر [S28] ص ؟؟

=====

23- كل السنة العالم

الزيت المدخن:

120 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري
200 جرام من الفحم النباتي، 3 قطع

ضع الزيت في وعاء من الاستينليس ستيل. سخّن قطع الفحم فوق اللهب حتى تتوهج بالحرارة، ثم ضعها في الزيت البارد ودعها لمدة 10 دقائق حتى تبرد. صفّ الزيت باستخدام ورق المطبخ واحتفظ به جانباً.

اللسان:

1 لسان عجل كامل
100 جرام من زيت الزيتون المدخن المحفوظ
50 جراماً من الجزر المقطع
50 جراماً من البصل

ضع اللسان في كيس في سو فيد، فرّغ الهواء وأغلقه مع نصف زيت الزيتون المدخن والخضروات المقطعة مكعبات. اطه اللسان في حمام مائي لمدة 24 ساعة في درجة حرارة 69 درجة مئوية (156 درجة فهرنهايت). أنزل اللسان من النار وبرّده في في

جهاز تبريد سريع. نظّفه وقطّعه إلى قطع أبعادها 4 x 4 x 6 سم ($1\frac{2}{3} \times 1\frac{2}{3} \times 2\frac{1}{2}$) بوصة).

بدرة الفحم:

500 جرام أوراق غار
500 جرام زعتر
500 جرام بقونس
500 جرام روزماري

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 280 درجة مئوية (535 درجة فهرنهايت). حمّص الأعشاب في الفرن لمدة ساعة واحدة حتى تحترق تماماً. اخلط الأعشاب في خلاط، ثم دعها ترتاح لمدة 10 دقائق. صَفّ الأعشاب مستخدماً مصفاة ناعمة وخزّن الرماد في وعاء زجاجي.

العجينة السوداء:

120 جراماً بدرة فحم نباتي
1 كجم دقيق
250 جراماً ملح بحر
700 جرام ماء
150 جراماً بياض بيض

انخل بدرة الفحم النباتي، والدقيق والملح وامزجها معاً مزجاً جيداً. ضعها في خلاط رأسي واخلطها، أضف الماء تدريجياً ثم بياض البيض. لف العجينة في بلاستيك لاصق ودعها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعتين.

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). لف كل قطعة من اللسان في قطعة من العجينة السوداء وكوّرها لتصنع كرة. اصنع ثقباً

صغيراً في جانب واحد من كل كرة لتسمح بخروج أي سائل زائد. اخبز الكرات في الفرن لمدة 15 دقيقة.

الباشون فروت والريحان:

3 ثمرات ناضجات من الباشون فروت
10 جرام من بذور الريحان

نظّف ثمار الباشون فروت، اقسّمها وصفّ محتوياتها بالمصفاة وأبعد البذور. انقع بذور الريحان في عصير الباشون فروت ودعها تترتاح وهي مغطاة لمدة 3 ساعات.

صلصة الكسبرة الخضراء:

1 ساق كرفس
1 كراث أندلسي
2 فلفل أحمر حار
 $\frac{1}{2}$ ثمرة فلفل رومي أحمر
 $\frac{1}{2}$ ثمرة فلفل رومي أصفر
3 ليمونات
20 جراماً من الكولاتورا دي أليشي (مستخلص الأنشوجة)
0.2 جرام من صمغ الزانثان
10 جرام ملح بحر
نقاط قليلة من اسينشال الليمون من فيللا مانودوري ومن زيت الفلفل الأحمر

أزل أي خيوط من الكرفس. قطع كل الخضروات إلى مكعبات 3 ملم ($\frac{1}{8}$ بوصة)، وانتبه حتى لا تسحق الخضروات أثناء التقطيع. اعصر عصير الليمون، صفّه، وأضف مستخلص الأنشوجة إلى الخضروات. ضع خليط مكعبات الخضروات والأنشوجة في الليمون ودعها منقوعة لمدة 8 ساعات، ثم أخرج الخضروات واحتفظ بالسائل. أضف صمغ الزانثان والملح إلى السائل، أعد الخضروات إلى السائل وحركها جيداً. اختتم بإضافة الليمون وزيت الفلفل.

العدس بأعشاب الدال:

- 1 فص ثوم مقطع
- 20 جراماً من جذور الزنجبيل المبشور
- $\frac{1}{2}$ بصلة مقطعة
- 1 جرام من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري
- خليط توابل (1 جرام من كل من خلطة توابل الجارم مسالا، الكركم، الفلفل الحار، الكزبرة المطحونة، الكومون، القرفة، اليانسون النجمي)
- 30 جراماً من الكاجو
- 250 جراماً من حليب جوز الهند
- 10 جرام من عصير الليمون
- 150 جراماً من العدس
- 2 جرام ملح بحر

حَمَّر الثوم والزنجبيل والبصل ببطء في مقلاة مع قليل من زيت الزيتون. أضف التوابل وارفع درجة الحرارة تدريجياً. عندما يحمرُّ الخليط جيداً أضف الكاجو، حمصه لثوانٍ ثم أضف حليب جوز الهند والليمون. دعه يغلي ثم صفّه بالمصفاة. ضع الخليط في مقلاة وأضف العدس. اغله ببطء لمدة 45 دقيقة. رش عليه الملح.

طريقة التقديم:

مسطردة تفاح من مدينة مانتوا من نوع كامبناين (جاهزة، أو انظر ص[S29]؟؟)

افتح الكرات السوداء واخرج اللسان. ضع اللسان في مركز الطبق. أضف الصوصات والإدامات الجانبية حول اللحم.

انظر ص[S30]؟؟

=====

24- الجنوب (سود)

زيتون بيتزوت المحلى بالعسل:

100 جرام زيتون بيتزوت كامل
200 جرام عسل زهرة البرتقال الصقلي

انزع بذور الزيتون. انقع الزيتون في العسل لثلاثة أيام، ثم أخرجه وقطعه قطعاً صغيرة.

زيت فلفل ماتيرا:

5 جرام بيبون ماتيرانو (زيت الفلفل الحار من ماتيرا)
50 جراماً من زيت الزيتون البكر
1 قرن فانيليا، مشقوقة طويلاً

اطحن الفلفل الحار في مدق حتى يصبح بدرة. اخلط كل المكونات في مقلاة وسخنها إلى درجة 50 مئوية (122 درجة فهرنهايت)، وحركها جيداً. أنزلها من النار ودعها تبرد ثم صفها.

القباري المحلى:

10 جرام قباري مملح
100 جرام سكر الموسكوفادو
20 جراماً مياه معدنية
5 جرام زيت فلفل أحمر سينشيوال من فيلا مانودوري

أزل بلورات الملح القباري. اصنع كراميل من السكر والماء. أضف القباري وقلبه في الكراميل لثوانٍ قليلة. أنزله من النار ودعه يرتاح لثوانٍ قليلة، ثم أضف زيت الفلفل.

أقراص القهوة:

300 جرام من قهوة الاسبرسو، مصنوعة من حبوب بن أرابيكا خفيفة
10 جرام سكر
2 جرام أجار أجار

دع القهوة تغلي، أضف السكر وأنزلها من النار فوراً. أضف الأجار أجار. حرك القهوة جيداً حتى يتخذ قوامها بشكل منسجم. انشرها على صينية مستوية، اجعل السطح، أنعم ما يمكن. دعها تبرد. اقطع 4 أقراص مستديرة قطرها حوالي 2 سم ($\frac{3}{4}$ بوصة). اقطع قرصاً أكبر قطره 5 سم (2 بوصة) ليكون قاعدةً لأسطوانة من الشوكولاتة البيضاء.

كيكة زيت الزيتون الإسفنجية:

35 جراماً من صفار البيض
25 جراماً من السكر
80 جراماً من بياض البيض
25 جراماً من الدقيق
10 جرام من دقيق اللوز
2 جرام من قشر الليمون والبرتقال
12 جراماً من الزبدة المذابة
20 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

سخّن فرنًا مزوداً بمروحة إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) قبل الاستخدام. أخفق صفار البيض بنصف كمية السكر. في وعاء منفصل أخفق بياض البيض حتى يصل مرحلة الرؤوس الصلبة بالنصف المتبقي من السكر. أدخل الدقيق ودقيق اللوز معاً على خليط الدقيق والسكر. أضف قشر الحمضيات، والزبدة المذابة وزيت الزيتون واخلطها معاً باليدين. ضع العجينة على صينية فرن مفروش عليها فرشاة سيليكون. أخبز لمدة 15 دقيقة. عندما يبرد قطعه إلى أقراص قطرها 1.5 سم ($\frac{3}{4}$ بوصة).

أسطوانة الشيكولاتة البيضاء:

100 جرام من الشيكولاتة البيضاء

ذوّب الشيكولاتة. ادهنها على ورق مضاد للدهون أو ورق شمعي ولفها في شكل أسطوانة قطرها 4 سم ($\frac{2}{3}$ بوصة) وإرتفاعها 6 سم ($2\frac{1}{2}$ بوصة). دعها تبرد.

كعك الشيكولاتة – اللوز:

- 35 جراماً من دقيق اللوز
- 35 جراماً من بودرة الكاكاو المر
- 15 جراماً من الأرز المنفوخ
- 15 جراماً من السكر

سخن الفرن إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). أخلط المكونات معاً مع قليل من الماء لتصنع عجينة الكعكة. أفرد العجينة حتى يكون سمكها 1 سم ($\frac{1}{2}$ بوصة) واقطع دوائر بقطر كعك قطره 2 سم ($\frac{3}{4}$ بوصة). اخبزها على فرشاة سيليكون لمدة 6 دقائق. أخرجها من الفرن ودعها تبرد.

جيلاتو زيت الزيتون البكر:

- 200 جرام حليب كامل الدسم
- 20 جراماً من الليمون المحلي بالعسل
- 4 أوراق نبات السيدرينا (عشبة النحل)
- 40 جراماً سكر
- 20 جراماً من بودرة الحليب
- 10 جرام ديكستروز
- 3 جرام مثبت
- 100 جرام سكر محول
- 50 جراماً زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري
- قشر نصف ليمونة مبشور

دع الحليب يغلي مع الليمون المحلي بالعسل، وأوراق نبات السيدرينا (عشبة النحل)، والسكر، وبودرة الحليب والديكستروز. أضف المثبت وصُب المكونات في خلاط حراري. أضف السكر المحول ببطء ودعه يصبح مستحلباً مع زيت الزيتون وقشر الليمون. جمده في وعاء باكو جيت وعالجه قبيل التقديم.

فوم اللوز:

- 50 جراماً من حلوى اللوز الكامل
- 50 جراماً من اللوز الكامل المر
- 200 جرام حليب
- 20 جراماً من أوراق الجيلاتين

50 جراماً من الشراب البسيط (نصفه سكر ونصفه ماء)

أنقع اللوز في الحليب وضعه في الثلاجة طوال الليل. أخلطهما وصفّهما واحتفظ بالسائل. سخّن السائل إلى 50 درجة مئوية (122 درجة فهرنهايت). أنقع أوراق الجيلاتين في الماء، ثم أضف الجيلاتين الذي سيصبح طرياً إلى حليب اللوز. أضف الشراب البسيط المكون من الماء والسكر. ضع الخليط في سايفون مع خرطوشتين. ضعه في الثلاجة حتى يحدّث وقت الحاجة له.

طريقة التقديم:

4 قباري مملح من قباري جزيرة بانتليريا، مشطوف بالماء ومجفف
عشب أوريجانو مجفف

ضع قرصي قهوة متواجهين على طرفي الطبق. ضع قباري مملح على أحد الطبقين وقباري مُحلي على الآخر. ضع قرص القهوة الكبير في مركز الطبق. ضع كيكّة زيت الزيتون الاسفنجية على قرص القهوة الكبير ورش الكيك بعشب الأوريجانو المجفف. أضف بعض الزيتونات المحلاة ونقطتين من زيت الفلفل. ضع أسطوانة الشيكولاتة البيضاء على قمة الكيكّة. إملاً ثلاثة أرباع الأسطوانة بجيلاتو زيت الزيتون. أضف مرة أخرى قليلاً من الزيتون المحلى ونقطة أخرى من زيت الفلفل. ضع قرص شيكولاتة - لوز على قمة الأسطوانة. أحقن فوم اللوز في الأسطوانة وعلى قمة الكعك ليبقى مثبتاً في مكانه. قدمه فوراً.

انظر ص[S31]؟؟

25- البطاطس تنتظر لتصبح كماً

بطاطس البندق المخبوزة بالملح:

4 ثمرات من بطاطس مونتييز متوسطة الحجم
1 كجم ملح بحر
50 جراماً من البندق المطحون

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). نظّف البطاطس وجففها جيداً. ضع البطاطس في صينية فرن عميقة وغطها بالملح. اخبزها لمدة 40 دقيقة. أخرج البطاطس، نظفها من الملح، وبرّدها لتصبح حرارتها في درجة حرارة الغرفة. سخن فرنًا مزوداً بمروحة قبل الاستخدام إلى درجة 160 مئوية (320 درجة فهرنهايت). عندما تبرد البطاطس اصنع فيها قطعاً أفقياً سطحياً صغيراً يلفها بالكامل. افتح البطاطس واستخلص بتؤدة لبها مستخدماً جاروفاً صغيراً أو مغرفة وحاول ألا تمزّق جلدها. ضع لب البطاطس جانباً. غطّ الجانب الداخلي من قشر البطاطس بطحين البندق واخلزه لمدة 8 دقائق.

ديمي سوفليه لب البطاطس:

200 جرام زبدة
200 جرام شيكولاتة بيضاء
12 صفار بيض
80 جراماً سكر
40 جراماً دقيق دبل زيرو
70 جراماً من بندق مدينة نوتو المطحون
لب البطاطس المحفوظ (مما تقدم)
40 جراماً كمأ أسود مبشور
12 بياض بيض

سخن الفرن قبل استخدامه إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). ذوّب الزبدة والشيكولاتة البيضاء معاً بتؤدة في حمام مائي. اخفق صفار البيض مع السكر حتى يصبح لونه شاحباً وقوامه ثخيناً، ثم أضف الدقيق والبندق المطحون والشيكولاتة البيضاء ببطء. صفّ نصف لب البطاطس من خلال مصفاة. أضف اللب إلى خليط الشيكولاتة البيضاء. عندما يصبح قوام الخليط منسجماً، أضف الكمأ الأسود المبشور. اخفق بياض البيض حتى يصبح صلباً، ثم قلبه بتأناً ليندغم في خليط البطاطس. احش كل واحد من قطع جلد البطاطس بعجينة الديمي سوفليه واخلزها لمدة 9 دقائق.

فوم الفانيليا:

- 400 جرام حليب
- 4 جرام قشر ليمون
- 100 جرام دبل كريم (كريمة ثقيلة)
- 1 ساق فانيليا مدغشقي
- 4 بياض بيض
- 100 جرام سكر كاسترد (شديد النعومة)

ضع الحليب وقشر الليمون والكريمة في مقلاة صغيرة وسخنها على نار هادئة. اقسام ساق الفانيليا لتفتحها وأخرج البذور واللب. أضفها إلى المقلاة ودعها تتشرب في درجة حرارة 80 مئوية (176 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق. أنزل المقلاة من النار، غطها وبردها في الثلاجة طوال الليل، أو لحوالي 8 ساعات.

طريقة التقديم:

100 جرام من كمأ ألبا الأبيض

قدّم السوفليه الساخن مع فوم الفانيليا البارد، نصفه على البطاطس ونصفه الآخر على الطبق. أضف مقداراً سخياً من الشرائح الرفيعة من كمأ ألبا الأبيض. انظر ص[S32]؟؟

=====

26- نورماندي

صوص تاغتاغ الحَمَل:

- 2 جرام ملح بحر
- 2 جرام سكر
- 60 جراماً من لحم حملان المستنقعات المالحة، من لحم الساق الخلفية

أخلط السكر والملح. تبّل لحم الحمل في هذا الخليط لمدة 10 دقائق. اشطفه بسرعة تحت ماء بارد وانفضّه ليُجف. أفرم اللحم بسكين، تقطيعاً وليس هرساً. ضع اللحم جانباً.

مستحلب المحار:

1 محارات (محار دو كليز، 2 من نهر بيلون)
50 جراماً زيت عباد شمس عضوي

اخلط المحارات مع عصاراتها وأضف الزيت ببطء، كأنك تصنع مايونيزاً، حتى يصبح مستحلباً. برّد المستحلب.

سوربيت السايذر:

100 جرام عصير تفاح أخضر طازج
15 جراماً خل طماطم

اخلط عصير التفاح مع الخل، جمّده في وعاء جهاز الباكوجيت وعالجه قبيل التقديم مباشرةً.

ماء بالنعناع:

20 جراماً أوراق نعناع

مرّر أوراق النعناع من خلال عصّارة فواكه واحفظ العصارة.

طريقة التقديم:

صدف محار نظيف

خل تفاح عضوي
10 جرام سامفييري

خذ صدفه محار نظيفة وضع داخلها ملء ملعقة صغيرة من تاغتاغ الحمل. أضف بعض مستحلب المحار، وبعض قطرات الخل، وبعض غصينات السامفييري الصغيرة، ونقطتين من ماء النعناع، وبعض ثلج السايدر على كل محارة. غطها بالصدفة. وقدمها باردة.

انظر ص[S33]؟؟

=====

27- سلطة القيصر

المايونيز:

100 جرام طماطم
200 جرام زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري
نقاط قليلة من زيت ليمون فيلا مانودوري
100 جرام أنشوجة
ملح بحر

اخلط الطماطم وصفها من خلال موسلين (شاش) لمدة 12 ساعة على الأقل. اخلط زيت الزيتون وزيت الليمون معاً وضع المزيج في إبريق ذي ميزاب (صبابة). ضع الأنشوجة وماء الطماطم في خلاط و اخلط بسرعة. صفه في وعاء. اخفق فيه مزيج زيت الزيتون وزيت الليمون، كمية قليلة في كل مرة، كأنك تصنع مايونيزاً كلاسيكياً. اختتم بنتفة من ملح البحر.

بطارخ البيض:

50 جراماً ملح بحر

50 جراماً سكر
2 بيضة بجنينها (أو 2 صفار بيض)

اخلط الملح والسكر وأنقع صفار البيض النيء في المزيج لمدة 12 ساعة في الثلاجة، مع التأكد من أنه مغطى تماماً. اشطف الصفار تحت ماء بارد. ضع الصفار في قبو لصنع السلامي حتى ينضج لمدة أسبوعين. وسيكتسب الصفار قواماً صلباً بحيث يمكن بشره بسهولة (قبو السلامي المثالي رطوبته عالية ودرجة حرارته 10 – 20 درجة مئوية/ 50 – 68 درجة فهرنهايت على مدار العام).

كسرات خبز البارميزان المحمصة:

200 جرام من جبن البارميزان ريجيانو عمر 24 شهراً مبشوراً
50 جراماً من الماء المعدني

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 185 درجة مئوية (365 درجة فهرنهايت). اخلط البارميزان بالماء في درجة حرارة الغرفة لمدة 9 دقائق بالسرعة القصوى للخلاط. صفّ الجبن وأفرده على فرشاة خبز من السيليكون في طبقة رقيقة جداً، سمكها حوالي 2 ملم ($\frac{1}{8}$ بوصة). اخبز لمدة 6 دقائق.

خبز التوست:

50 جراماً خبز من القمح الكامل
30 جراماً من الخبز الأبيض

اقطع نوعي الخبز إلى عصي أبعادها 2.5 x 0.8 x 0.8 سم ($1 \times \frac{1}{3} \times \frac{1}{3}$ بوصة). حمّص الخبز على مقلاة على نار هادئة إلى أن يصبح مقرمشاً. دعه يبرد.

طريقة التقديم:

20 جراماً من أوراق المسطردة الصينية
20 جراماً من أوراق المسطردة السوداء
12 من جذور (أوراق) البنجر الصغيرة
20 جراماً من براعم المسطردة
10 جرام من براعم الكراث
4 قواعد بصلات سيشوان (الجزء الخضري الذي ينمو تحت التربة)
24 زهرة روزماري
32 نقطة من مستخلص الأنشوجة (كولاتورا دي أليشي)

انثر بعض الخضرة على كل طبق وأضف 2 إلى 3 نقاط من الخل البلسمي. اغمس
خبز التوست في المايونيز بزاوية رأسية. ابشر بطارخ البيض على القمة واختم بنقاط
قليلة من مستخلص الأنشوجة والبارميزان المقرمشة.

انظر ص[S34]؟؟

=====

28- دجاج، دجاج، دجاج، أين أنت أيها الدجاج؟

مرقة الدجاج الثخينة:

دجاجتان عضويتان (أورجانيك)
1 بصل أخضر
20 جراماً جذور زنجبيل، مقشّر
1 كراث
1 فص ثوم
1 ساق كرفس
20 جراماً مشروم الشيتيك، مجفف
 $\frac{1}{2}$ ورقة من العشب البحري (الكومبو)
ننفة من ملح البحر الناعم

ضع عظام الدجاج في مقلاة كبيرة وغطها بالماء البارد. اطيها على نار هادئة لمدة 6 ساعات، ثم أضف المكونات الأخرى وارفع درجة الحرارة. اغلها على درجة حرارة مرتفعة حتى تقل الكمية بنسبة الثلثين. صفّ المرقّة، ثم واصل تقليل الكمية تدريجياً حتى يصبح السائل سميكاً. اضبط طعم الملح.

تقطير الدجاج المشوي:

- 1 دجاجة، بعظامها وجلدها
- 1 رأس ثوم
- بعض الأغصان الصغيرة من الروزماري
- زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

سخّن الفرن إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) قبل استخدامه. حضّر الدجاجة للشوي. اهرس الثوم وأوراق الروزماري بالهون والمدق. أضف زيت الزيتون لعمل عجينة، ادهن الدجاجة بالخليط واشوها لمدة 45 دقيقة. ضع الدجاجة المشوية في 300 جرام من الماء البارد وانقعها لمدة 6 ساعات. صفّ السائل وتخلص من الدجاجة. ضع السائل في جهاز تبخير دوّار وقطره في درجة حرارة 24 مئوية (75 درجة فهرنهايت) لمدة 4 ساعات. خزّن السائل في وعاء زجاجي محكم الغلق في الثلاجة. احتفظ بـ 50 جراماً من السائل ثم ضع الباقي في مبخار قبيل التقديم مباشرةً.

الخضروات:

- 1 عشبّة الدايفون daikon
- 1 جزرة
- 1 ساق كرفس، منظف ومنزوع الخيوط
- 1 قطعة خيار، مقشرة ومنزوعة البذور
- 1 بصلة خضراء
- 1 برعم شمر صغير
- 4 أوراق من نبات المحار oyster leaves
- 30 جراماً من الكرنب الأحمر

- 1/2 جلد (قشرة طرية) ليمونة، مبيّض
20 جراماً جذور زنجبيل طازج، مقشرة
2 قطعة بطاطس مونتيزية متوسطة الحجم، مقشرة ومقطّعة في شكل خيوط (ما يشبه الشعر)
50 جراماً من تقطير الدجاج المشوي المحفوظة

كوّر كل نوع من الخضار بشكلٍ منفصل. بيّض البطاطس في ماء مغلي مملح. ضع البطاطس المشورة في شكل خيوط في كيس سو فيد مع السائل المقطر من الدجاجة المشوية وضعه في حمام مائي في درجة حرارة 65 مئوية (149 فهرنهايت) لمدة 10 دقائق.

طريقة التقديم:

نقط قليلة من الخل البسلمي التقليدي المعتقد جداً

انشر طبقة من مرقة الدجاج السميكة بسمك 5 ملم ($\frac{1}{4}$ بوصة) على كل طبق. شكّل الخضروات على شكل كرات من الخيوط: واحدة من أوراق نبات المحار، وواحدة من الزنجبيل والخيار، وواحدة من الدايفون والكرفس والبصل الأخضر، وثلاث من البطاطس المقطّعة كالشعر والمضمخة بنكهة الدجاج المشوي، وواحدة من الكرنب الأحمر، وواحدة من الجزر بالخل البسلمي. اختم الطبق وهو على المائدة برشة من السائل المقطر من الدجاجة المشوية عن طريق البخار.

انظر ص[S35]؟؟

=====

29- المحار الملزمي وأصدقاؤه

صدف المحار الملزمي:

100 جرام من دقيق الأرز الدبق

1 جرام من دقيق الأعشاب البحرية الإيطالية

2 جرام ملح بحر

5 جرام سكر

100 جرام بياض بيض

100 جرام زبدة

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). امزج أنواع الدقيق بالملح والسكر. أضف بياض البيض والزبدة واعجن يدوياً بعناية. ضع العجينة على لوح خشبي وافردھا لتشکل قرصاً سمكه 2 ملم ($\frac{1}{8}$ بوصة). اخبز العجينة في الفرن لمدة 30 دقيقة حتى تجعلها لدنة. اقطع العجينة إلى مثلثات أبعادها 15 x 5.5 سم ($6 \times 2\frac{1}{4}$ بوصة). لف المثلثات حول قالب على شكل أسطوانة مقاوم للحرارة قطره 2 سم ($\frac{3}{4}$ بوصة) وارتفاعه 15 سم (6 بوصات). اخبز لمدة 6 دقائق، ثم افصل المثلثات عن الأسطوانة وضع الصدف المقرمش جانباً.

المحار الملزمي:

200 جرام نبيذ أبيض فالنتيني تريببانو

300 جرام محار ملزمي بصدفه

3 فصوص ثوم، بقشره، مهروس قليلاً

20 جراماً بقدونس

قلّ النبيذ في مقلاة على نار هادئة حتى يصبح حجمه 50 جراماً، ثم دعه يبرد في درجة حرارة الغرفة. ضع النبيذ والمحار الملزمي والثوم والبقدونس في كيس سوفيد. اطه في حمام مائي في درجة حرارة 70 درجة مئوية (158 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. افتح كيس السوفيد، صفّ المكونات، احفظ السائل ونظّف المحار الملزمي.

الأصداف:

4 محارات سقلوب متوسطة الحجم

2 جرام ملح بحر

5 جرام سكر

1 جرام فلفل أسود [S36]

2 جرام قشر ليمون

100 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

200 جرام حبار صغير

2 نقطة من زيت الليمون من فيللا مانودوري

نظّف محارات الاسقلوب، واحتفظ فقط بالجزء الأبيض المُلحم. ضعها في كيس سو فيد مع الملح والسكر والفلفل وقشر الليمون واطهها في حمام مائي في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق. مرّر الاسقلوب من خلال مصفاة. اخفّقها وأضف رذاذاً من زيت الزيتون البكر وبعض الملح ونقطتين من زيت الفلفل الأسود. ضع الخليط في كيس حلواني مزود بأنبوب. نظف الحبار الصغير، افصل الرأس من اللوامس وعرضها للبخار لمدة دقيقة واحدة. غطها بزيت الزيتون البكر والملح ونقطتين من زيت الليمون.

صوص البقدونس:

500 جرام أوراق بقدونس

100 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

ملح بحر

بيّض البقدونس في ماء مغلي لمدة 20 ثانية. برّده فوراً في وعاء مملوء بالماء المتلج. انفضّه وحوّله إلى مستحلب بإضافة زيت الزيتون والملح مستخدماً مضرباً يدوياً.

كريمة الثوم:

30 جراماً من فصوص الثوم

150 جراماً من الحليب

0.9 جرام أجار أجار

ملح بحر

قشّر الثوم وبيّضه ثلاث مرات في ماء مغلي لمدة دقيقة واحدة لكل مرة. استخدم مضرباً يدوياً لخلط الثوم والحليب والملح حتى تصبح كريماً. صفّه بمصفاة. ضع

عجينة الثوم في مقلاة صوص صغيرة على نار هادئة. دع العجينة تغلي، وأضف الأجار أجار وحركه حتى ينحل بشكل كامل. صب السائل الدافئ في وعاء أسطواني طويل ودعه يبرد حتى يصل درجة حرارة الغرفة. عندما يجمد عالجه باستخدام خلاط يدوي حتى يصبح هلاماً ناعماً.

صوص بلح البحر:

100 جرام بلح بحر

نظّف الرمل والطين عن بلح البحر، ولا تفتح الصدفة. أغلق بلح البحر في كيس سود فيد واغله لمدة دقيقة واحدة. أزل الصدقات واخلط بلح البحر مع عصيره.

طريقة التقديم:

3 جرام أعشاب بحرية حمراء وخضراء وصفراء طازجة غير مملحة

قدّم عصارة المحار الملزمي دافئةً في كوب زجاجي شفاف. أعد خلق المحار الملزمي مع المحار وصوص بلح البحر وصوص البقدونس وكريمة الثوم كأنها إدامات أعدت لساندوتش. أضف عشب البحر وضع الصدفة على القمة. لا حاجة لأدوات المائدة لهذا الطبق.

انظر [S37]؟؟

=====

30- السيّدة وفارسها
(الجزء المقرمش من اللزانيا)

عجينة المكرونة:

100 جرام سبانخ

100 جرام بنجر سويسري
500 جرام دقيق دبل زيرو
6 صفار بيض
1 بيضة

اطه السبانخ والبنجر السويسري في ماء مغلي، ثم برده فوراً في ماء مثلج. صفّه جيداً، جفّفه واهرسه هرساً جيداً.
انخل الدقيق على لوح واصنع حفرةً في وسطه. أضف صفار البيض وخليط السبانخ تدريجياً إلى التجويف وسط الدقيق، واخلط حتى تتماسك العجينة وتصبح كرةً. اعجن لمدة 15 دقيقة حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة. غطها بفوطة أطباق نظيفة ودعها ترتاح لمدة 30 دقيقة.

افرد العجينة حتى يصبح سمكها 1 ملم ($\frac{1}{16}$ بوصة). قطعها إلى مثلثات 5 سم (2 بوصة). اطه المكرونة في ماء مغلي مملح (10 جرام ملح لكل لتر من الماء)، صفها من الماء وجففها جيداً. اجمع المكرونة في كوم واحد، غطها جيداً ودعها تنتظر في الثلاجة لمدة 30 دقيقة. سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 220 درجة مئوية (430 درجة فهرنهايت). اخبزها في الفرن لمدة 15 دقيقة، حتى يصبح سطحها مقرمشاً. ضعها في مكان دافئ لمدة 5 دقائق قبل تقديمها.

الراجعو:

1 مقدار من الراجعو (انظر التالياتيلي بالراجعو ص[S38] ؟؟)

فوم البيشاميل:

30 جراماً زبدة
30 جراماً دقيق
500 جرام حليب، في درجة حرارة الغرفة
120 جراماً جبن بارميزان ريجيانو مبشور
ملح بحر

ذوّب الزبدة في مقلاة وأضف الدقيق والملح. اطه وحرك حتى تشكل المكونات معجوناً ناعماً، ثم أضف الحليب. حرك المعجون جيداً وعندما يبدأ قوامه يغلظ،

أضف البارميزان واستمر في تحريك المعجون. اطهه لمدة 5 دقائق أخرى. عالجه وهو ما يزال ساخناً في خلاط حراري بأقصى سرعة للخلاط، ثم صفّه، وضعه في سايفون وبرّده. عندما يبرد، عبئ السايون بخرطوشتين وخضّه جيداً.

تيرين الطماطم:

- 4 ثمرات طماطم مستوية
- 1 جرام سكر
- 1 جرام ملح
- 0.5 جرام فلفل أسود مطحون لتوّه
- 3 جرام زيت زيتون بكر
- 2 جرام أجار أجار

اخلط الطماطم جيداً وصفّها، أضف السكر والملح والفلفل والزيت. ضع السائل في مقلاة صغيرة مع الأجار أجار ودعه يغلي، حركه حتى يذوب تماماً. صب الجيلاتين في صينية مستطيلة أبعادها 10 x 15 سم (4 x 6 بوصة) ودعه يبرد. عندما يبرد قطّعه إلى شرائط 1 x 15 سم ($1 \frac{1}{2} \times 6$ بوصات).

مكسرات البارميزان:

- 15 جرام زبدة طرية
- 90 جرام جبن بارميزان عمر 30 شهراً مبشورة
- 5 جرام دقيق ذرة (نشا ذرة)

اعجن الزبدة، وجبن البارميزان ونشا الذرة معاً لوقت وجيز. افرد العجينة ليصبح سمكها 2 مم ($\frac{1}{8}$ بوصة) وقطّعها إلى مثلثات 5 سم (2 بوصة)، مثل المكرونة. اخبزها في درجة حرارة 200 مئوية (400 درجة فهرنهايت) لمدة دقيقتين، أو أقل إذا كان ذلك ضرورياً، حتى يصبح لونها بنياً خفيفاً.

طريقة التقديم:

ضع خطأً مستقيماً من ترين الطماطم على طول الطبق وضع 2 من مكسرات
البارميزان وقطعتين من المكرونة المقرمشة بالتبادل.

انظر ص[S39]؟؟

=====

31- الأرز، رمادي وأسود

كافيار المحار:

100 جرام من لب محار نهر بيلون

1 جرام من حبر الحبار

0.7 جرام أجار أجار

20 جراماً من الدهن المستخلص من تصفية مرقة السمك

صفّ سائل المحار وضعه جانباً في الثلاجة. أخلط لب المحار وصفّه بمصفاة. ضع
90% من لب المحار، وحبر الحبار والأجار أجار في مقلاة ودعه يغلي. مستخدماً
قطارة طبية، اشفط لتستخرج قطرات من الخليط الدافئ للحبار الأسود والمحار
لتضعها في وعاء سائل المحار المبرّد. ستتحول القطرات إلى كرات كافيار صلبة.
احفظ الكرات في وعاء وتبّلها بما تبقى من لب المحار ودهن السمك. خزنها في
الثلاجة في درجة حرارة 4 درجات مئوية (39 درجة فهرنهايت).

كريمة الحبار السوداء:

2 كراث أندلسي مقطع تقطيعاً رفيعاً

5 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

20 جراماً من نبيذ أناماريا كليمنتي فرانشياكورتا ذي الفقاقيع

30 جراماً من كونفيت طماطم الشيري

100 جرام حبر حبار (كيس واحد)

500 جرام مرقة سمك

حَمَّر الكراث قليلاً في زيت الزيتون في مقلاة فوق نار هادئة. أزل لمعة الكراث بواسطة النبيذ الأبيض. أضف كونفيت الطماطم وحبر الحبار الأسود. حرّك مرقة السمك وقللها إلى نصف كميتها الأصلية، اخلطها وصفّها. يجب أن تكون كريمية وشديدة السواد.

الريزيتو:

100 جرام من لب محار نهر بيلون

100 جرام من لب محار دي كليز الرفيع (احتفظ بالسائل)

100 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

280 جراماً أرز أكورييلو

125 جراماً من نبيذ أناماريا كليمنتي فرانشياكورتا ذي الفقاقيع

900 جرام مرقة سمك القاروص، مصفاة

20 جراماً كافيار كالفيسيوس أوشيترا الذهبي

صفّ عصائر المحار. سخّن زيت الزيتون في مقلاة ريزيتو. أضف الأرز وحمّسه. أضف النبيذ ودع الكحول يحترق. أضف ورقة السمك الساخنة شيئاً فشيئاً في كل مرة على حرارة متوسطة. في غضون ذلك، اخلط لب المحار بخلاط يدوي ومرر الخليط عبر مصفاة. صفّه وامزجه بماء المحار. إنه طهي الأرز بالسائل، وابقِ على الأرز في درجة أقل قليلاً من السواء الكامل.

أنزل الأرز من الموقد، حرك لب المحار، وأضف المزيد من زيت الزيتون. ضع ثلاثة أرباع الأرز في شكل حلقة دائرية مستوية على الطبق، تاركاً فجوة في مركز الدائرة. امزج ما تبقى من الأرز مع ملء ملعقة من كريمة الحبار السوداء وضعها في مركز الأرز الرمادي. امزج كافيار أوشيترا بـ 20 جراماً من كافيار المحار. أضف نقطة من الكافيار في مركز الأرز.

أنظر ص[S40]؟؟

=====

32- شوربة التوم كاي بالبانجان وجبن البارميزان

المرقة:

1 كجم حليب كامل الدسم

5 من جذوع عشب الليمون

1 ثمرة فلفل

عصير وقشر ليمونة واحدة

2 جرام ملح بحر

3 جرام سكر

5 جرام من أوراق الليمون المجعد Kaffir

1 x 400 جرام جبن بوراتا

دع الحليب يغلي مع عشب الليمون والفلفل، قشر الليمون والليمون المجعد. اعصر وصف عصائر نوعي الليمون. أضف عصائر الليمون والملح والسكر وأوراق الليمون المجعد إلى اللبن وواصل الغلي لمدة 6 دقائق. صف السائل وهو ما يزال ساخناً وصبه على جبن البوراتا. ضع الخليط في خلاط حراري واخلطه بسرعة عالية. صف الخليط بعناية بواسطة المصفاة. احفظه دافئاً في درجة حرارة 50 درجة مئوية (122 درجة فهرنهايت).

الباذنجان المدخن:

2 باذنجان من النوع الطويل

10 جرام زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

3 جرام زعتر طازج

5 جرام ملح

5 جرام زيت ريحان من فيلا مانودوري

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت). اشطف الباذنجان تحت ماء جار وجففه. اشو الباذنجان كاملاً في الفرن لمدة 30 دقيقة. قشره واحفظ الجلد. لف كل ثمرة باذنجان في قطعة من بلاستيك لف الأطعمة أبعادها 30 x 30 سم (12 x 12 بوصة) واجعلها في شكل أسطواني. أزل

البلاستيك. حمّر الباذنجانيتين في مقلاة صغيرة في زيت الزيتون مع الزعتر والملح، ثم ضعهما في جهاز تدخين ودخنهما لمدة 10 دقائق في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت). ضع زيت الريحان في محقنة واحقنه في كل واحدة من الباذنجانيتين.

الخبز الكرسبي:

4 شرائح من الخبز مقاساتها 6 x 15 سم ($2 \frac{1}{2} \times 6$ بوصات)، وسمكها 2 مم ($\frac{1}{8}$ بوصة)

4 جرام زيت زيتون بكر فيللا مانووري

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). قطع شرائح الخبز إلى أقراص، 4 أقراص قطرها 2 سم ($\frac{3}{4}$ بوصة)، و4 أقراص قطرها 3 سم ($1 \frac{1}{4}$ بوصة)، و4 أقراص قطرها 4 سم ($1 \frac{2}{3}$ بوصة). ضع أقراص الخبز على صينية فرن مفروش عليها ورقة فرن ومدهونة بالزيت. ضع ثقلاً فوق الصينية حتى تبقى أقراص الخبز مستوية. اخبز لمدة 5 دقائق، حتى تصبح الأقراص مستوية ومقرمشة.

كونفيت الطماطم:

16 ثمرة طماطم بينولو شيري

1 فص ثوم

30 جراماً ملح بحر

20 جراماً زعتر

20 جراماً سكر

50 جراماً زيت زيتون بكر

100 جرام زيت فلفل أحمر اسينشيل من فيلا مانودوري

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). اغسل الطماطم غسلاً جيداً تحت ماء جارٍ. اصنع شقاً في قشرة الطماطم وبيّضها في ماء مغلي لمدة 30 ثانية. برد الطماطم في ماء مثلج. أزل قشرة الطماطم وضعها على صينية فرن مغطاة بورق فرن. قطع الثوم إلى شرائح رقيقة. تبّل الطماطم بالملح والثوم والزعر والسكر مع نقطتين من زيت الفلفل الأحمر على كل ثمرة طماطم. اخبز لمدة 4 ساعات.

الكرفس:

1 ساق كرفس

نظف الكرفس وقطعه إلى شرائح طويلة. ضعه جانباً في ماء مثلج.

بدرة الطماطم والباذنجان:

200 جرام طماطم بينولو

50 جراماً من قشر الباذنجان المخبوز (المدخّر من أعلاه)

10 جرام زيت زيتون من فيلا مانودوري

قطع قشر الطماطم والباذنجان. دفى زيت الزيتون في مقلاة. أضف قشر الطماطم والباذنجان واطههما على نار هادئة جداً حتى يجفا تماماً. دع القشر يبرد في درجة

حرارة الغرفة. انشر الخليط على مجفف وضعه في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت). اطحن الخليط في خلاط حراري ليصبح بدرجة ناعمة.

طريقة التقديم:

2 أنشوجة شيتارا، منزوعة الملح

16 أوراق ريحان تايلندي

نظّف الأنشوجة تحت ماءٍ جارٍ بارد، جفّفها وقطّعها بالسكين. قطعّ الباذنجان إلى مكعبات ضلعها 2 سم ($\frac{3}{4}$ بوصة). غطّ مكعبات الباذنجان ببشرة الطماطم والباذنجان. ضع 4 مكعبات في إناء غير عميق. ضع قطعة واحدة من كونفيت الطماطم إلى جوار كل مكعب. ضع شريحة خبز مقرمش رأسياً بين مكعبات الباذنجان، وضع الكرفس المقرمش الجاف على اثنين من المكعبات. أكمل الطبق بصب مرق جبن البوراتا بتأنّ في درجة حرارة 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت).

انظر ص[S41]؟؟

=====

33- تليج تحت الشمس

القلقاس الرومي المهروس:

40 جراماً من القلقاس الرومي، المقشر

5 جرام ملح بحر

اغسل القلقاس. اغليه في 100 جرام من الماء المملح حتى يكاد يستوي. أنزله من النار ودعه يبرد في الماء حتى يصل درجة حرارة الغرفة. اهرس القلقاس وصفّه مستخدماً مصفاة ناعمة.

كريمة الصنوبر:

40 جراماً من الصنوبر

نقاط قليلة من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

ويسكي أردبيج

حمّص الصنوبر بتؤدة ثم دعه يبرد. اهرسه في خلاط مع 75 جراماً من الماء البارد وزيت الزيتون حتى يصبح كريمياً. أضف الويسكي تدريجياً حتى يصبح الخليط مستحلباً.

زيت البقدونس:

50 جراماً بقدونس

1.5 جرام ليثين الصويا

20 جراماً زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

اغسل البقدونس. اخلطه في خلاط طرد مركزي، وأضف ليثين الصويا وزيت الزيتون ببطء حتى يصبح البقدونس سميكاً.

هلام فطر البورسيني:

15 جراماً من فطر البورسيني المجفف

2 جراما ملح بحر

سخّن 150 جراماً من الماء إلى درجة حرارة 90 درجة مئوية (194 درجة فهرنهايت). أنزل الماء من النار وانقع فيه الفطر. دع الفطر منقوعاً في الماء طوال الليل في درجة حرارة الغرفة. ضع الفطر والماء في النار ودعهما يغليان. قلّل كمية الماء عن طريق الغليان بنسبة 30%. برد الفطر وصفّه. أضف الملح، ثم دعه ينتظر حتى يصبح جاهزاً للاستخدام.

الحلزون:

100 جرام حلزونات مطهية (انظر الحلزون في الكرم ص[S42] ؟؟)

60 جراماً زبدة

$\frac{1}{2}$ فص ثوم

60 جراماً ماء بقدونس (أنظر ص[S43] ؟؟)

2 جرام ملح بحر

2 جرام فلفل

قطّع الحلزونّات المطهية إلى شرائح رفيعة. ذوّب الزبد في مقلاة وأضف الثوم. شوّح الثوم تشويحاً خفيفاً ثم أضف شرائح الحلزون. أضف ماء البقدونس تدريجياً، وحركه حتى تبقي عليه مستحلباً، ثم تبّله بالملح والفلفل.

رغوة الثوم:

40 جراماً من الثوم الفرنسي الأحمر

200 جرام من الحليب

1 جرام سكر

2 جرام ملح بحر

30 جرام بياض بيض

قشّر الثوم وبَيّض فصوصه 3 مرات في ماء مغلي. ضع الفصوص في الحليب مع السكر ودعها تغلي. قلل الكمية بمقدار الثلث. اخلط المكونات حتى تصبح ناعمة وتبّله بالملح. ضع الخليط في سايفون إلى جانب بياض البيض وعبئ السايون بخرطوشتين. احتفظ بالسايون دافئاً في حمام مائي في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت).

طريقة التقديم:

4 بندق بيدامونت IGP⁷⁰ محمص ومطحون

20 جراماً من كسرات الكمأ الأسود

⁷⁰ اختصار لعبارة Indicazione Geografica Protetta وهي شهادة حماية المنشأ الجغرافي ويمنحها الاتحاد الأوروبي لمنتجات معينة تنتج في إقليم معين.

2 جرام زيت فلفل من ماتيران (أنظر ص[S44]؟؟)

2 من حبوب الكاكو، محمصة ومطحونة في شكل بدرة

10 جرام شرائح خبز أسود محمص ومفتتة

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البن المطحون طحناً خشناً

قطرات قليلة من من زيت البندق

قليل من الخل البلسمي غير المعتق

2 جرام من ملح الفلير دو سال

فلفل أسود مطحون طحناً خشناً

ضع ملعقة كبيرة من مهروس القلقاس الرومي في قاع إناء غير عميق. أضف قطرات قليلة من زيت البقدونس، وملعقة صغيرة من كريمة حبوب الصنوبر، وملعقة من هلام فطر البو سيني. واصل مع كل واحد من المكونات، واحداً فوق الآخر بالترتيب التالي: البندق المجروش، الكمأ، زيت فلفل مارتان، ملعقة صغيرة من حبوب الكاكو المحمصة المجروشة، بقسماط الخبز المحمص، القهوة المطحونة، قطرات قليلة من زيت البندق، رشّة من الخل البلسمي، وملح وفلفل بمقدار ما يحمله طرفا الأصبعين. أضف ثلثي ملعقة مائدة من الحلزون الدافئ مع الزبدة والبقدونس. وقبيل التقديم مباشرةً، أضف رغوة الثوم الدافئة لتغطي كل شئ. يجب أن يبدو الإناء أبيض تماماً. قدّمه فوراً.

انظر ص[S45]؟؟

=====

34- تحية إلى مونك

سمك البكال (القد) الأسود:

10 جرام زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

1 جرام زيت ليمون من فيلا مانودوري

400 جرام سمك بكالا (قد) أسود، منظم ومقطع إلى 4 قطع

300 جرام ورقة سمك

ضع الزيوت في مقلاة، سخنها إلى 140 درجة مئوية (284 درجة فهرنهايت) واحرق السمك على الجانب المغطى بالجلد حتى يصبح مقرمشاً. سخن ورقة السمك في مقلاة سبك إلى 55 درجة مئوية (131 درجة فهرنهايت). ضع سمك القد في السائل، ودع الجانب المغطى بالجلد متجهاً إلى الأعلى وتأكد ألا يغطي السائل الجلد، ثم أنه الطهي. أنزل السمك وجففه على ورق مطبخ.

ورقة الكاتسوبوشي⁷¹ المكثفة :

600 جرام من رؤوس وعظام السمك الأبيض

50 جرام من رقائق سمك تونة البونيتو (الكاتسوبوشي)

نظف رؤوس وعظام السمك واغسلها تحت ماء جاري. ضعها في طنجرة مع 4 كجم من الماء ودعها تغلي ببطء شديد وأزل أي دم يظهر على المرقعة. اغل

⁷¹ الكاتسوبوشي katsuobushi هي نوع من التونة اليابانية المخمرة المجففة ولها استخدامات عدة في المطبخ.

المكونات لمدة 4 ساعات. بردها ثم صفّها. دع المرقّة الصافية تغلي. ضع التونّة المجففة في وعاء وغطها بالمرقّة الساخنة. دعها لمدة 30 ثانية، ثم صفّها ودعها جانباً.

مرقّة الكاتسوبيشي السوداء:

4 أكياس حبر حبار

30 جراماً فول صويا

10 جرام سكر

300 جرام من مرقّة الكاتسوبيشي المركزة (المدخّرة من أعلاه)

أضف كل المكونات إلى مرقّة الكاتسوبيشي، دعها تغلي وقلّل كميتها إلى الثلث عن طريق الغليان. صفّ المرقّة باستخدام مصفاة رفيعة.

سباحيتي الخضروات:

300 جرام من مرقّة الكاتسوبيشي السوداء المدخّرة

2 كيس حبر حبار

40 جرام جزر مكور بشكل جيد

40 جرام كراث مكور بشكل جيد

40 جرام بصل ربيعي (سكالبون) مكور بشكل جيد

40 جرام دايكون مكور بشكل جيد

دع المرقعة وحبر الحبار يغليان. اغمر الخضروات في المرقعة المغلية واطه المكونات لبضع ثواني. أنزح الماء وجفف المكونات.

الزنجبيل المُحَلَّى:

50 جراماً من السكر

50 من جذور الزنجبيل الطازج

ضع السكر في مقلاة صغيرة مع 50 جراماً من الماء. دع السكر يغلي، ثم أضف الزنجبيل وأطهه لمدة 10 دقائق. صفّ الزنجبيل وجففه. أقطع الزنجبيل بواسطة سكين حادة إلى مكعبات ضلعها 2 سم ($\frac{1}{8}$ بوصة).

طريقة التقديم:

5 أوراق نبات محار

1 جرام زيت ليمون من فيلا مانودوري

1 جرام زيت فلفل أحمر اسينشال من فيلا مانودوري

20 جرام من شرائح ليمون يد بوذا

0.5 جرام قنْفَذ البحر (بدرّة)

0.5 جرام من رماد الخضروات

قطع أوراق نبات المحار. ضع أوراق نبات المحار ومكعبين من الزنجبيل المحلى في إناء غير عميق. ضع باقي خضروات السباجيتي في منتصف الطبق.

ضع مكعبي زنجبيل آخرين في عش الخضرورات. عطرهما ببضع نقاط من زيوت الليمون والفلفل. أخلط أنواع البدرة وأنثرها فوق جلد السمك المقرمش لتشكل سطحاً أسوداً معتماً. وازن السمك فوق الخضرورات مع الحرص على أن يكون الجزء ذي الجلد متجهاً إلى الأعلى. أخيراً صب مرقة الكاتسوبيشي السوداء حول السمكة.

أنظر ص[S46]؟؟

=====

35- مقرمشات الفواجرا

400 جرام فواجرا

2 كجم حليب

50 جراماً من براندي كالافادوس

2 جرام فلفل أسود مطحون طازجاً

5 جرام ملح فلور دي سال

20 جراماً من المياه المعدنية

50 جراماً من السكر

30 جراماً من فستق وادي نوتو في صقلية مقطعاً

30 جراماً من بندق بيدمونت مقطعاً

20 جراماً من الخل البلسمي التقليدي المعتق جداً

انقع الفواجرا في الحليب في درجة حرارة 30 درجة مئوية (86 درجة فهرنهايت) لمدة ساعتين. أخرجها وانفضها لتجف. نظفها، لتفصل فصوص الفواجرا عن بعضها البعض بنعومة، ولتفصل الأنسجة عن عروق الدم الكبيرة بدون أن تمزق اللحم. انقعها في براندي كالا فادوس، والفلفل الأسود ونصف مقدار الملح لمدة 6 ساعات.

أنزل الفواجرا ودع أي سائل زائد يخرج منها. عبئها في قالب ترين لتأخذ شكلها. أخرجها من القالب، أغلقها في كيس سو فيد واطه السوفيد لمدة 35 دقيقة في درجة حرارة 55 درجة مئوية (131 درجة فهرنهايت). أخرجها من الكيس وبردها في جهاز تبريد سريع إلى درجة حرارة 2 درجة مئوية (36 درجة فهرنهايت). دعها ترتاح في الثلاجة لمدة يومين على الأقل.

سخن الفرن قبل استخدامه إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). دع الماء يغلي مع السكر. اغمر البندق والفسق في الشراب، ثم انزع الماء، وضعهما على لوح خبز من السيليكون ورش عليهما ما تبقى من ملح الفلوردي. سال. اخبز لبضع دقائق حتى يصبح البندق والفسق مكرملين (مغطيان بالكامل) بالكامل.

قطع الترين باستخدام سكين حادة إلى مثلثين أبعادهما 6 x 4 x 1.5 سم ($2\frac{3}{4}$ x $1\frac{2}{3}$ بوصة). اصنع فتحة صغيرة عن طريقة عود قرفة في منتصف العمود. ضع بعض الخل البلسمي في الفتحة، واغلقها بقطعة من الفواجرا وسو السطح. غط العمود بالمكسرات المسكرة - المملحة. أدخل عود آيس كريم. قدمها على طبق.

انظر ص[S47]؟؟

=====

36- أوراق الميليفوييه

(ألف طبقة من الأوراق)

كريمة البندق:

25 جراماً من بندق منطقة لانجيه بقشره

5 جرام من سكر القصب البني

7 جرام شيكولاتة داكنة (حلوة مرة)

5 جرام زبدة

7 جرام قطعة (كتلة) كاكاو (كاكاو خالص 100%)

50 جراماً كريمة

ملح بمقدار ما يحمله طرفا أصبعين

سخن فرنًا مزوداً بمروحة قبل استخدامه إلى درجة 170 مئوية (340 درجة فهرنهايت). ضع البندق في مقلاة وحمّسه لمدة 7 دقائق ثم أخرج من الفرن وقشره. ضع البندق في خلاط حراري مع السكر واخلطه باقصى سرعة حتى يصبح ما يتبقى من الزيت والسائل في البندق مستحلباً مع السكر.

ذوّب الشيكولاتة في مقلاة مع الزبدة وقطعة الكاكاو. وعندما تذوب المكونات أضف معجون البندق. في أثناء ذلك اغلّ الكريمة في مقلاة صغيرة مع الملح وأضفه إلى خليط البندق، حركه باستمرار ليصبح في قوام كريمي.

كريمة السكتناء (أبو فروة):

50 جراماً كستناء (أبو فروة)

5 جرام سكر

مقدار ما يحمله أصبعين من الملح

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى درجة 100 مئوية (212 درجة فهرنهايت) واخبز الكستناء لمدة 90 دقيقة. ضع الكستناء في وعاء مع 45 جرام من الماء والسكر والملح واخلطها بخلاط يدوي للحصول على قوام ناعم.

تفاح كامبا وكريم البروليه *brûlée* بالنبيذ

2 تفاح كامبا

300 جرام من نبيذ لامبروسكو جراسباروسو الأحمر

مقدار ما يحمله طرفاً أصبعين من القرفة

مقدار ما يحمله طرفاً أصبعين من اليانسون

مقدار ما يحمله طرفاً أصبعين من القرنفل

مقدار ما يحمله طرفاً أصبعين من الحبهان

$\frac{1}{2}$ قرن فانيليا

مقدار ما يحمله طرفاً أصبعين من الفلفل الأسود

اغسل الفلفل جيداً، ثم قشره وأزل البذور. ضع كل المكونات في مقلاة صوص وأضف التفاح، دع المكونات تغلي وأطهها حتى يقل النبيذ بنسبة الثلث. صفّ المكونات بعناية واحتفظ بالتفاح والسائل. دعها تبرّد، ثم ضع التفاح والسائل في خلاط حراري واخلطها بالسرعة الكاملة حتى تحصل على قوام منسجم. صفّ الخليط ودعه جانباً.

كريمة القرع:

150 جراماً من قرع مدينة مانتوا

قطّع القرع. أزل البذور والخيوط. اخبزه في الفرن في درجة حرارة 100 درجة مئوية (212 درجة فهرنهايت) حتى يستوي تماماً، لحوالي 4 ساعات. أزل القشرة عن اللب واخلط اللب بخلاط يدوي للحصول على كريمة ناعمة.

هلام الليمون:

30 جراماً من عصير الليمون

5 جرام من الماء

2 جرام من السكر

1 جرام (تقريباً) من الأجار أجار

ضع كل المكونات في مقلاة صوص ودعها تغلي ببطء. اغلها لمدة 3 دقائق، ثم ضع المقلاة في ماء مثلج حتى تبرد. اخلط المكونات بخلاط يدوي حتى تصبح ناعمة.

صوص الماندرين:

3 ثمرات ماندرين طازجة

2 جرام كورن فلور (نشا الذرة)

اعصر الماندرين وصب العصير في مقلاة صوص. ابشر قليلاً من قشر الماندرين وأضفه إلى المقلاة. دعه يغلي. وعندما يغلي السائل اطفئ النار. في كأس صغير امزج الكورن فلور (نشا الذرة) مع 50 جراماً من الماء. صب المزيج في مقلاة وأعدّه إلى درجة الغليان مرةً أخرى لتصنع صوص ماندرين.

خلاصة التفاح الأخضر:

100 جرام تفاح أخضر

1 جرام بدرة فايتامين سي

أزل البذور من التفاح لكن لا تزل القشر. ضع التفاح في خلاط عصير طرد مركزي، أضف الفايتامين سي واخلطهما. ضع العصير في جهاز تبخير دوار في درجة حرارة 22 درجة مئوية (72 درجة فهرنهايت) حتى يقل إلى النصف.

بدرة القلقاس الرومي:

100 جرام قلقاس رومي

اطه القلقاس الرومي في ماء مغلي حتى يصبح هشاً. عندما يكتمل الطهي، قشر القلقاس ودعه يجف في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت)، ثم اطحنه حتى يصبح بدرة.

الأوراق المقرمشة:

12 جرام أوراق سبانخ بري Good King Henery Leaves

6 جرام أوراق ريحان أحمر

12 جرام أوراق سيثو

12 جرام أوراق بنجر أحمر

1 جرام جيلاتين

100 جرام بياض بيض

30 جرام سكر بدرة (سكر الحلواني)

نظف الأوراق واشطفها. اغمس الجيلاتين في ماء بارد. سخّن بياض البيض في حمام مائي في درجة حرارة 35 درجة مئوية (95 درجة فهرنهايت)، ثم أضف الجيلاتين. اغمس الأوراق في المزيج، لتغطي جانب الورقة، لكن كن حذراً حتى لا تصبح الأوراق مبللة بالكثير من السائل. انشر الأوراق على صينية ورش عليها القليل من السكر على الجانبين. ضع الأوراق على لوح خبز من السيليكون وضعها في فرن في درجة حرارة 65 درجة مئوية (150 درجة فهرنهايت) لمدة ساعة. اقلب الأوراق واطهها لمدة ساعة أخرى.

طريقة التقديم:

8 جرام فطر أسود
9 30 جراماً مشروم بورسين طازج
10 2 جرام ملح فانيليا

ضع بعض خلاصة الماندرين على الطبق، ثم ائبن ميليفوييه من الأوراق، والجيل وباقي المكونات. يجب أن يكون الجيل مخفياً بالأوراق.

انظر ص[S48]؟؟

=====

37- تمويه: أرنب بري في الغابة

صوص السيفيت:

100 جرام عظام أرانب برية

50 جراماً دم أرانب برية

300 جرام نبيذ أحمر

1 قرن يانسون نجمي

$\frac{1}{4}$ عود قرفة

10 حبات فلفل أسود

5 حبات عرعر

1 ورقة غار

قشر برتقال

5 جرام بذرة كاكاو

1 قرن فانيليا

اجمع كل المكونات وضعها في الثلاجة لمدة 24 ساعة حتى تتشرب السوائل. ضعها في مقلاة نحاس واطهها على درجة حرارة منخفضة حتى تقل بنسبة الربع. صَفِّ المكونات لتتخلص من المواد الصلبة وقلل مقدارها عن طريق التسخين ببطء إلى النصف.

الفواجرا الكريمة:

50 جراماً من الفواجرا المنظفة

100 جرام حليب كامل الدسم

0.7 جرام ملح بحر

0.5 جرام سكر

0.2 جرام فلفل أبيض

اغمس الفواجرا في الحليب لمدة 3 ساعات. ادلق الحليب، ضع الفواجرا مع باقي المكونات في كيس مفرغ من الهواء ودعها تتشرب لمدة 36 ساعة. اطه الفواجرا في الكيس في حمام مائي في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت) لمدة 20 دقيقة. عالجها وصفها بمصفاة.

كريم رويال الأرنب البري:

6 جرام شيكولاتة كريلو، 70% كاكاو

كريمة (رغوة) من 2 قهوة سيبرسو تبييرا لافازا

35 جراماً من صوص السيفيت المدخّر

35 جراماً من الفواجرا الكريمة المدخّرة

ملح بحر وفلفل أسود

ذوّب الشيكولاتة وأضف الكريمة. اخلط السيفيت والفواجرا معاً. أضف مزيج الشيكولاتة. تبل المكونات بالملح والفلفل.

فتافيت بسكوييت الشيكولاتة – القهوة:

5 جرام من الزبدة

5 جرام من السكر

1 جرام من بدرة البن

5 جرام من بدرة الكاكاو

5 جرام من الدقيق

0.2 جرام من ملح البحر

اخلط كل المكونات باليد لتصنع خليطاً منسجماً. دعها في الثلاجة لمدة 12 ساعة. افردها في طبقة منبسطة على لوح خبز من السيليكون لتصبح صفيحة رقيقة

واخبزها في فرن في درجة حرارة 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. عندما يبرد البسكويت المخبوز، كسره ليصبح فتافيت.

طريقة التقديم:

سكر موسكوفادو بني

أعشاب عطرية مجففة مطحونة بدرة (نعناع، أوريجانو، فينيل، ليمون بالم)

قلقاس رومي مجفف مطحون بدرة

كرفس مجفف مطحون بدرة (جذور الكرفس)

فطر أسود، مقطع مكعبات في حجم صغير جداً (برونواز)

فطر لانجيه أبيض بدرة

رماد خضروات (انظر ص[S49]؟؟)

توابل مطحونة (قرفة، يانسون نجمي، فلفل أسود، عرعر، وقرنفل)

مشروم بورسيني مجفف مطحون بدرة

ملح فانيليا

افرد طبقة خفيفة من كريم رويال الأرنب البري على لوح مربع واحفظه بارداً في الثلاجة. أخرجها قبيل التقديم مباشرةً. حوّل سكر الموسكوفادو إلى كراميل في 5 دفعات مباشرة على قمة الكريمة رويال بموقد يدوي. اصنع شكلاً مموهاً بالخضروات الملونة وبودرات الأعشاب وفتافيت بسكويت الشيكولاتة – القهوة. قدمها مع ملعقة صغيرة وكأس من قهوة الفلتر بالفواكه.

انظر ص[S50]؟؟

=====

38- مفتاح إيطاليا

حليب اللوز:

50 جراماً من اللوز المر من نوتو

50 جراماً من اللوز الحلو من نوتو

اغمس اللوز في ماء ساخن لدقائق قليلة. دعه يبيت لليلة واحدة في 200 جرام من الماء. ضع اللوز والماء في خلاط واخلطه بسرعة عالية حتى يصبح كريمي القوام. ضع اللوز في مُصَفٍّ من الشاش واعصره لتحصل على حليب لوز مصفى.

جرانيتا اللوز:

20 جراماً من السكر

10 جراماً من الجلوكوز

2 جرام ملح بحر

200 جرام من حليب اللوز المدخّر

دع المكونات تغلي مع 100 جرام من الماء لتصنع شراباً. برد الشراب وأضفه إلى حليب اللوز ثم صبه في صينية ستينليس. ضع المزيج في جهاز تبريد سريع لمدة 4 ساعات، أو في فريزر لمدة 24 ساعة. وعندما يتجمد، أخرجه وفتته إلى رقاقات صغيرة مثل رقاقات الملح الكبيرة. احتفظ به مجمداً.

نبات القباري المحلي:

30 جراماً من القباري

10 جرام من سكر الموسكوفادو

أضف كراميل على القباري بالسكر وهو على مقلاة، مضيفاً أثناء ذلك 20 جراماً من الماء، ثم قلل الكمية بالتسخين ليصبح شراباً منسجم القوام. برد القباري وخرنه.

البرغموت المحلي:

20 جراماً من قشر البرغموت، مقطّعاً مكعبات

100 جرام سكر

ضع قشر البرغموت والسكر في مقلاة، أضف 100 جرام ماء ودعه يغلي. قلل الماء عن طريق التسخين حتى تصبح المكونات شراباً، ثم برده. ضع مكعبات البرغموت مع سائل في كيس سو فيد ودعه يتشرب لمدة 5 أيام.

غار الليمون:

ليمون واحدة

قطع الليمونة إلى شرائح وضعها في مجفف لمدة 5 أيام. عندما تجف اطحنها لتصبح بدرة وغربلها بمصفاة.

مركز القهوة:

100 جرام قهوة سيبرسو

5 جرام حبيبات قهوة سريعة الذوبان

10 جرام بدرة قهوة سيبرسو

5 جرام عسل غني بالفركتوز ومنخفض الجولوكوز مثل عسل الزيزفون

1 بياض بيض

اخفق كل المكونات معاً في وعاء، ثم ضعها في كيس مفرغ من الهواء حتى تختفي كل الفقاعات. ضعها في مبخّر دوار في درجة حرارة 20 درجة مئوية (68 درجة فهرنهايت) حتى تصبح هلاماً (حوالي 3 ساعات).

طريقة التقديم:

4 مقادير مما يحمله طرفا أصبعين من ملح الفانيлия

4 مقادير مما يحمله طرفا أصبعين من الأوريغانو البري

7 قباري بري صغير مملح من جزيرة بانتليريا مشطوف ومجفف

ضع 2 – 3 ملاعق من جرانيتا اللوز في كوب سيبرسو وأضف القباري المحلي، والبرغاموت المحلي، والقباري المملح ومركز القهوة باليد. تأكد من وضع القباري المملح بعيداً عن القباري المحلي. غطّ القباري بملء ملعقة من الجرانيتا واختم برشة من غبار الأورجانو والليمون ولمسة من ملح الفانيليا على القمة. قدمه بارداً مع ملعقة.

انظر ص[S51]؟؟

=====

39- باكلا من بحرنا

المرق:

20 جراماً من خل عنب الزبيب من جزيرة بانتليريا

10 جرام من لوز صقلية المر المقشر

حفنة من السكر

10 جرام من القباري المملح من بانتليريا، مشطوف ومجفف

200 جرام من زيتون Verdesi الأخضر منزوع النواة

500 جرام من طماطم باينولو

10 جرام من زيت اللليمون من فيلا مانودوري اسينشال

10 جرام من زيت الريحان من فيلا مانودوري اسينشال

حفنة من الملح الرقائق

ضع الخل واللوز والسكر والقباري في كيس سو فيد وأطهها في حمام مائي في درجة حرارة 55 درجة مئوية (131 درجة فهرنهايت) لمدة 48 ساعة. صَفِّ السائل مستخدماً مصفً قماشياً شديداً النعومة. برده إلى مستوى درجة حرارة الغرفة وخزنه في الثلاجة. ضع الزيتون في عصارة فواكه، صَفِّ السائل مستخدماً مصفاة مزودة بقماش (شاش) لعدة ساعات. تخلص من المواد الصلبة. اهرس الطماطم وضعها في مصفاة مزودة بقماش. صَفِّها لمدة 12 ساعة على الأقل. تخلص من المواد الصلبة.

اخلط ماء الطماطم مع ماء الزيتون ومرقة الخل – القباري، مضافاً المزيد من السكر إن احتاج الأمر. صفه مرة أخرى. اجعله مستحلباً بإضافة قطرات من زيت الليمون وزيت الريحان. أضف الملح حسب ما تستطعمه. ضعه في الثلاجة وسخنه قبيل التقديم.

البيستو:

50 جراماً من اللوز الصقلي المقشر

40 جراماً من القباري المغلف بالملح، يفضل قباري جزيرة بانتليريا، مشطوف ومجفف

60 جراماً من زيتون تاجياسكي taggiasche منزوع النواة

70 جراماً من كونهيت الطماطم المقطعة

10 جرام من قشرة البرغموت المحلاة، مقطعة قطعاً صغيرة

2 جرام أوراق أوريجانو بري مجففة

20 جرام صنوبر

200 جرام زيت زيتون البكر من فيلا مانودوري

اخلط كل المكونات في خلط بسرعة متوسطة، مضيفاً الزيت بكميات قليلة في كل مرة. وكن حذراً حتى لا تسخن المكونات أكثر من اللازم. يجب أن يكون البيستو ثخيناً. ضعه جانباً، وتأكد أنه في درجة حرارة الغرفة عند التقديم.

بقسمات الخبز المحمص:

150 جراماً من الخبز طري اللب والمخبوز قبل يوم واحد

20 جراماً من البقدونس الطازج، والزعر، والبردقوش، والطرخون مقطّعاً

10 جرام قشر ليمون مبشور

1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

حمّص الخبز في الفرن، ثم اخلطه لتصنع بقسماتاً. أضف الأعشاب وقشر الليمون. حمصه في مقلاة مع زيت الزيتون حتى يصبح لونه ذهبياً.

سمك الباكلا المقدد:

800 جرام (1 فيليه) من سمك الباكلا المقدد

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

العديد من أغصان الزعر الطازج

خفف ملح سمك الباكلا في مياه جارية باردة (تعتمد المدة الزمنية على سمك الباكلا المملح). قسم قطعة السمك إلى 4 أجزاء متساوية. ضع كل واحدة في كيس سو فيد مع القليل من زيت الزيتون والزعر. اطهه لمدة 35 دقيقة في درجة حرارة 70 مئوية (160 درجة فهرنهايت)، مع وقف مروحة الفرن.

طريقة التقديم:

ضع ملعقة من البيستو في قلب وعاء شوربة غير عميق. ضع قطعة فيليه من الباكلا المملحة على قمة البيستو. أضف 4 ملاعق من المرقعة الدافئة حول قطعة فيليه الباكلا المملحة. رش ملعقة صغيرة من البقسماط المحمص على قمة السمك. قدمه مع ملعقة وشوكة.

انظر ص[S52]؟؟

=====

40- كيف تحرق ساردينه

البدره السوداء:

1 ليمون

2 جرام من رماد الخضروات

5 جرام من البقدونس والطرخون المجففين

5 جرام من بدره أعشاب البحر

قَطِّع الليمونة إلى شرائح رفيعة وجففها في مجفف في درجة حرارة 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت) لمدة يومين. اطحنها لتصبح بدره، ثم اخلطها مع رماد الخضروات والأعشاب وأعشاب البحر.

الساردين:

4 سمكات بربون، طولها 15 سم تقريباً (6 بوصات)

5 جرام ملح بحر

5 جرام سكر

2 جراد بحر (لوبستر نرويحي)

نقاط قليلة من زيت ليمون فيللا مانودوري اسينشيل

10 جرام زيت مدخن

البدره السوداء المدخرة

نظف سمكات البربون وأزل الرأس والعظام، وتأكد أنك أبقيت على قطعتي الفيليه ملتصقتين بالذيل. دع جسم السمكة والذيل متصلين وافتح جسم السمكة مثل دفتي كتاب. امزج الملح والسكر معاً واستخدمهما لنقع السمك لمدة 5 دقائق. اشطف السمك وجففه. قشر جرادتي البحر وضعهما في خلاط مع 4 نقاط من زيت الليمون وقدر ما يحمله طرفاً إصبعين من الملح واعصر فيها محتويات رأسي الجرادتين. أخلط الجرادتين حتى يصبح الخليط ناعماً. ضع الخليط في كيس حلواني واحش الساردينات الأربع بمعجون جرادتي البحر. أغلق كل ساردينه كأنها كتاب وادهنها بالزيت المدخن مستخدماً الفرشاة. ضع البدره السوداء على سطح مستو واضغط الجلد عليها حتى يصبح أسود تماماً. حمّر الساردين سريعاً لثوانٍ قليلة على الجانبين في مقلاة غير قابلة للالتصاق. أنه طبخ الساردين في الفرن لمدة 3 دقائق في درجة حرارة 140 درجة مئوية (285 درجة فهرنهايت).

الصوص:

$\frac{1}{2}$ ليمونة

20 جراماً من الكرفس

20 جراماً من الجزر

20 جراماً من البصل

5 جرام من البقدونس

5 جرام من الطرخون

50 جراماً زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

3 جرام من حبر الحبار الأسود

سكر وملح بحر حسب الذوق

حَمِّصُ الليمون لمدة 10 دقائق في درجة حرارة 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). نظّف وجفّف الكرفس والجزر والبصل والأعشاب وأخلطها لمدة دقيقتين في خلاط حراري. سخّن زيت الزيتون في مقلاة وحَمَّر الليمون المحمص وحبر الحبار. أضف الخضروات، تبليها بالسكر والملح واغلها حتى تصبح طرية. صفّها بمصفاة ناعمة.

مرقة الحبر الأسود:

بيّض رؤوس الساردين وعظام السمك. ضعها في كيس سو فيد مع الماء واطهها في حمام مائي في درجة حرارة 75 مئوية (167 درجة فهرنهايت) لمدة 6 ساعات. أخرجها وصفّها. اخلط معها 60 جراماً من السائل المدخر وصفّها جيداً. عبّء زجاجة بخاخة بالخليط. وستستخدم هذه البخاخة في النهاية لترش على الطبق.

طريقة التقديم:

ضع ساردينه حمراء، مغلقة مثل كتاب، في قلب الطبق وادهنها بالبذرة السوداء.
أضف الصوص على القمة ورش الساردين والطبق بمرقة الحبر الأسود.

انظر ص [S53] ??

41- الأرز، حيث يتلقي النهر بالبحر

مرقة السمك:

500 جرام من عظام السمك الأبيض

20 جراماً من البصل

20 جراماً من الكرفس

20 جراماً من أعشاب الفيربينا verben

20 جراماً من كومبو عشب البحر

اغسل العظام في ماء بارد لبضع ساعات. قطع البصل والكرفس إلى كرات رفيعة. انقع الكومبو في مقلاة مع 3 كجم من الماء لمدة 12 ساعة في درجة حرارة الغرفة. أضف العظام والخضروات والفيربينا ودعها تغلي ببطء على نار هادئة. دع المكونات تغلي لمدة ساعتين، صَفِّها مستخدماً مصفاة chinoise، ثم صَفِّها مرة أخرى مستخدماً هذه المرة مصفاة chinoise مبطنة بورق فلتر.

كريمة المحار:

500 جرام محار دو كبير

ضع مصفاة على وعاء ستينليس ستيل وافتح المحار، لتجمع ماء المحار في الوعاء ولحم المحار في المصفاة. اشطف لحم المحار في ماء بارد. اخلط المحار مع سائله المدخر، صفّه وخزّنه في الثلاجة.

أسماك المياه العذبة:

100 جرام من سمك الشبوط

100 جرام من سمك قشر البياض

100 جرام من سمك القرموط

10 جرام من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

10 جرام من قشر البرتقال

10 جرام من قشر الليمون

3 جرام من ورق الغار

5 جرام من البقدونس

نظف السمك واخله من العظم (فيليه)، ثم ضع الفيليه في أكياس سو فيد مع زيت الزيتون والملح وقشر البرتقال والليمون وأوراق الغار والبقدونس واطهها معاً في درجة حرارة 54 درجة مئوية (129 درجة فهرنهايت) لمدة ساعة واحدة.

دع المكونات تبرد في درجة حرارة الغرفة. اصنع كُراتٍ صغيرة من كل نوع من أنواع السمك، محتفظاً بكل واحد من الأنواع على حدة.

صوص الثوم والبقدونس:

5 فصوص ثوم

حليب للتبيض

50 جراماً من البقدونس المنظف

30 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

20 جراماً من مرقة السمك المدخرة

2 جرام ملح بحر

بيّض الثوم 3 مرات في الحليب. اخلط كل المكونات ما عدا الملح في خلاط حراري لتصنع صوصاً ناعماً. أضف الملح وصَفّ المكونات.

صوص الكاربونيه:

5 بصلات من بصل منطقة تروپيا

زيت زيتون بكر من فيلا مانودوري

20 جراماً من الزبيب

20 جراماً من الصنوبر

200 جرام من السكر

300 جرام من خل العنب

1 ورقة غار

5 جرام قشر برتقال

5 جرام قشر ليمون

قطّع البصل إلى شرائح رقيقة، ثم حمّره في مقلاة صغيرة مع قليل من زيت الزيتون البكر. أضف الزبيب والصنوبر والسكر واطه لمدة 10 دقائق على نار هادئة. أزل اللعنة باستخدام الخل. أضف ورقة الغار وقشر البرتقال وقشر الليمون، ثم دع مقدار الصوص يقل إلى النصف عن طريق التسخين. اخلط المكونات في خلاط حراري ودعه يصل إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). وعندما يصل الخليط إلى القوام المناسب صفّه باستخدام المصفاة.

صوص المحار:

2 قطعة محار

30 جراماً من زيت بذور العنب (فيناشولو)

1 جرام ملح بحر

افتح المحاريتين، واحتفظ بالسائل واللب. اخلط باستخدام خلاط يدوي بأقصى سرعة، أضف الزيت تدريجياً لتحصل على صوص مستحلب بشكل مثالي.

الأرز:

300 جرام أرز فيالوني نانو

500 جرام من مرقة السمك المدخرة

50 جراماً من كريمة المحار المدخرة

50 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

اطه الأرز بالطريقة المعتادة لتصنع ريزيتو، بدون إضافة أي نبيذ أو بصل. عندما يكتمل الطهي، أضف كريمة المحار وحركها داخل الأرز ثم أضف زيت الزيتون.

طريقة التقديم:

ضع الأرز في وسط الطبق، ضع كرات السمك على قمة الأرز ورش الصوصات حولها.

أنظر ص[S54]؟؟

=====

42- شعبان الماء يسبح ضد التيار في نهر بو

الشعبان:

اسلخ الثعبان ونظّف أحشاءه، ثم قطّعه إلى قطع طويلة أبعادها 5 x 15 سم (2 x 6 بوصة). اشطف العظام والرأس لإعداد صوص السابا. ضع كل قطعة من فيليه الثعبان في كيس سو فيد. اطه القطع في حمام مائي في درجة حرارة 86 درجة مئوية (154 درجة فهرنهايت) لمدة 4 ساعات، ثم افتح الأكياس واخرج قطع الثعبان المطهوه. في غضون ذلك اصنع صوص السابا (أدناه). ضع لحم الثعبان في صينية فرن وادهنها بصوص السابا. اطه لحم الثعبان في الفرن لمدة 5 دقائق في درجة حرارة 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)، مع دهنه بالصوص 3 مرات على الأقل.

صوص السابا:

عظام ورأس الثعبان المدخنة

50 جراماً من مشروب الساكي

100 جرام من صوص السابا

بيّض رأس الثعبان في ماء مغلي لمدة 30 ثانية، ثم أزل الجلد واسلخه. ضع الرأس والعظام في ماء طازج. جفف الرأس والعظام وحمرهما في فرن في درجة حرارة 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق. أزل اللمعة باستخدام الساكي، ثم انقل الرأس والعظام إلى مقلاة وأضف 100 جرام من الماء وصوص السابا ليغطي الرأس والعظام. اغلي المكونات حتى يقل السائل بنسبة 30% ثم ضعه في جهاز تبريد سريع. اكشط أي دهون عن السطح. احفظ أي صوص يتبقى لتضيفه عند صنع دفعة جديدة.

كريمة البولينت (عصيدة الذرة):

200 جرام من المياه المعدنية

50 جراماً من دقيق الذرة المطحون طحناً خشناً

40 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

رقائق ملح بحر

سخّن الماء إلى 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). حمّص دقيق الذرة في مقلاة جافة. ضع دقيق الذرة في خلاط حراري واطهه في الوضع 3 لمدة 30 دقيقة. زد السرعة إلى الوضع 10 لتصنع صوصاً من دقيق الذرة كريمي القوام وسلس. تبّل الصوص بالملح وأضف زيت الزيتون ببطء ليتحول الصوص إلى مستحلب.

مركز تفاح كامبا:

500 جرام من تفاح كامبا

اعصر التفاح في عصارة طرد مركزي. صَفّ العصير، ثم ضع العصير في مبخر دوّار. قلّل مقدار العصير بنسبة 50٪ عند درجة 25 مئوية (77 درجة فهرنهايت) حتى تصل إلى قوام متسق وسميك. احفظه في الثلاجة.

البصل المحروق:

50 جراماً من البصل

30 جراماً من الصنوبر

10 جرام من حبر الحبار الأسود

10 جرام من صلصة السابا المدخنة

قَطِّع البصل إلى شرائح واحرقه بدرجة خفيفة فوق الفحم. اخلط كل المكونات الأخرى معاً. أضف البصل وواصل الخلط حتى يصبح الخليط كريمة سوداء سميكة. افرد الكريمة على لوح خبز من السيليكون واطهه في فرن في درجة حرارة 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. دع الكريمة تبرد، ثم جففها تماماً في جهاز تجفيف. عندما تجف اطحنها بالمدق لتصبح بدرة.

طريقة التقديم:

ضع الثعبان المطلي في وسط الطبق. ارسم خطاً من مركز تفاح كامبا على اليسار وخطاً أكثر ثخانة من كريمة البوليتا (عصيدة الذرة) على اليمين. وضع بدرة البصل المحروق على واحدة من زوايا الثعبان.

انظر ص [S55]؟؟

=====

43- سفينة نوح

200 جرام من عظام الخنزير

200 جرام من عظام العجل

200 جرام من عظام البط
200 جرام من عظام الحمام
200 جرام من عظام طيور السمان
200 جرام من عظام الضفادع
200 جرام من عظام الحملان
200 جرام من عظام ديك غينيا
40 جرام من كومبو أعشاب البحر
ملح بحر رقائق

حمّص العظام في الفرن كل على حدة في درجة حرارة 250 درجة مئوية (480 درجة فهرنهايت) حتى يصبح لونها ذهبياً. العظام الأصغر حجماً ستتحمص أسرع، وستستغرق العظام الأكبر حجماً وقتاً أطول. وعندما يكتمل تحميصها ضع كل نوع من العظام في كيس سو فيد منفصل مع الماء وورقة صغيرة من الكومبو. ضع الأكياس في حمام مائي في درجة حرارة 80 درجة مئوية (175 درجة فهرنهايت) لمدة 24 ساعة. أفتح الأكياس واجمع السوائل. تخلص من العظام.

حشو دجاج غينيا:

50 جراماً من أوراق دجاج غينيا، مقطعة قطعاً كبيرة
40 جراماً من أجنحة الدجاج، خالية من العظم
1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري
30 جراماً من جبن البارميزان ريجيانو، مبشورة

100 جرام مرقة الكابون (الديك المخصي) (أنظر ص[S56]؟؟)

20 جراماً من البانشيتا، مقطعة مكعبات صغيرة

ملح وفلفل أسود

شوّح اللحم سريعاً في مقلاة مع زيت الزيتون. أضف المرقّة وقلّلها إلى 10%. اقلّ البانشيتا وحدها في مقلاة غير قابلة للإلتصاق وجففها على ورق مطبخ حتى يمتص أي زيت زائد. اخلط المكونات في وعاء. أضف جبن البارميزان ريجيانو المبشور وافرّم الخليط يدوياً في مفرمة لحم لتصنع خليطاً متجانساً.

حشو الحمام:

100 جرام من لحم أوراك الحمام

30 جراماً من صوص السيفيت (انظر ص[S57]؟؟)

20 جراماً من جبن البارميزان ريجيانو عمر 30 شهراً، مبشورة

ملح بحر

دخّن صدر[S58] الحمام في فرن ماركة Green Egg في درجة حرارة 100 مئوية (212 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. افرّم اللحم وأضف صوص السيفيت والبارميزان. تبّل اللحم. افرمه مرة أخرى لتصنع خليطاً متجانساً.

حشو الضفدع:

100 جرام من لحم أوراك الضفدع

50 جراماً من البقدونس

1 فص ثوم، مهروس

1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

ملح بحر وفلفل أسود

افرم لحم الضفدع وقطّع البقدونس تقطيعاً رقيقاً. اقلِ الثوم بهدوء في زيت الزيتون، ثم أضف البقدونس ولحم الضفادع وشوّحهما قليلاً. تبلهما بالملح والفلفل. افرم المكونات معاً لتصنع خليطاً متجانساً.

حشو لحم العجل:

50 جراماً من فيليه العجل

1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

20 جراماً من نخاع العظم

10 جرام ديمي جلاسيه (أنظر ص[S59]؟؟)

20 جراماً من البروشيتو من منطقة بارما عمر 24 شهراً

20 جراماً من جبن البارميزان المبشور عمر 30 شهراً

ملح بحر وفلفل أسود

شوّح لحم العجل بسرعة في مقلاة مع قليل من زيت الزيتون. بيّض نخاع العظم في ماء مملح، صَفّ الماء وجفّف النخاع. أضف الديمي جلاسيه والبارميزان والبروشيتو. تبلّ المكونات بالملح والفلفل وافرماها معاً لتصنع خليطاً متجانساً.

حشو مكرونة التورتليني المودينية التقليدية:

30 جراماً من بيت كلاوي الخنزير، مقطع قطعاً كبيرة

30 جراماً من فيليه العجل، مقطع قطعاً كبيرة

1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

20 جراماً مارتديلا

20 جراماً من البروشيتو عمر 24 شهراً

20 جراماً من جبن البارميزان المبشور عمر 30 شهراً

ملح بحر وفلفل أسود

شوّح اللحم بسرعة في مقلاة مع قليل من زيت الزيتون. افرم كل المكونات معاً وأضف البارميزان. اخلط المكونات في وعاء لتصنع خليطاً متجانساً.

عجينة المكرونة لدجاج غينيا ولحم العجل والتورتليني الموديني:

200 جرام دقيق دبل زيرو

2 بيض

ضع الدقيق على لوح خشبي. أضف البيض لتصنع عجينة واعجن باليد حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة. احتفظ بالعجينة مغطاة في بلاستيك تغليف الطعام حتى تصبح جاهزة للفرد.

عجينة المكرونة لتورتليني الحمام والصفادع:

200 جرام دقيق دبل زيرو

1 بيض

3 صفار بيض

ضع الدقيق على لوح خشبي. أضف البيض وصفار البيض لتصنع عجينة واعجن باليد حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة. احتفظ بالعجينة مغطاة في بلاستيك تغليف الطعام حتى تصبح جاهزة للفرد.

طريقة صنع التورتليني والتقديم:

افرد عجينة المكرونة الأولى على لوح خشبي مستخدماً الأداة الخشبية الخاصة بفرد العجين لكي تصنع رقاقةً واحدة سمكها 1 مم ($\frac{1}{16}$ بوصة). قطع صفيحة العجين إلى مربعات ضلعها 3 سم ($\frac{1}{4}$ بوصة) مستخدماً قاطع مكرونة. ضع بعض الحشو في كل مربع واطوه لتشكل مثلثاً، ثم اغلق المثلث مثل منديل. احشو التورتليني بمختلف أنواع الحشوات وضع كل نوع من التورتليني في وعاء منفصل. كرر العملية نفسها مع عجينة المكرونة الثانية. اقسّم المرققة إلى وعائين منفصلين، واحد للطهي، وآخر للتقديم. اطه التورتليني في مرققة مغلقة لمدة دقيقتين ثم أخرجها من الماء حين تصل مرحلة نصف النضج. قدم قطعتين من كل نوع من التورتليني في وعاء شوربة مغطى بمرققة سفينة نوح الساخنة.

انظر ص [S60]؟؟

44- فكر في البيئة

كلوروفيل الأعشاب:

200 جرام من البقدونس

20 جراماً من أعشاب الحرمل

20 جراماً من أعشاب حبق الراعي (*Artemisia vulgaris*)

20 جراماً من أعشاب الأبروتانو (*Artemisia abrotanum*)

150 جراماً من المياه المعدنية الباردة

10 جرام من السكر

5 جرام من ملح البحر

نظّف الأعشاب بعناية، ثم اشطفها وجففها. بيّضها لمدة 5 ثوان، ثم برّدها فوراً في ماء مثّلج. جفف الأعشاب جيداً واخلطها بالماء والسكر والملح. اضغطها من خلال كيس شبكي شديد النعومة ودع العصير في درجة حرارة 2 درجة مئوية (36 درجة فهرنهايت) لمدة 8 ساعات. وسيصبح هلاماً طبيعياً.

الهليون:

11 عود نبات هليون

20 جراماً من خل الأرز

مقدار ما يحمله طرفاً أصبعين من الملح

اغسل الهليون وجففه. استخلص عصير نصف كمية الهليون مستخدماً عصارة. ضع ما تبقى من الهليون في كيس سو فيد، اخلط الخل مع عصير الهليون وأضف السائل إلى الكيس. أغلق الكيس واطه الهليون في حمام مائي لمدة 10 دقائق في درجة حرارة 80 درجة مئوية (176 درجة فهرنهايت). برّد الهليون في جهاز تبريد سريع في درجة حرارة 5 درجة مئوية (41 درجة فهرنهايت). وعند التقديم سخنه إلى درجة حرارة 30 درجة مئوية (86 درجة فهرنهايت). اخرج الهليون من الكيس وقطّع الجزء الأعلى بطول 3 سم ($1\frac{1}{4}$ بوصة) والسيقان بطول 4 سم ($1\frac{2}{3}$ بوصة).

صوص اللبن المتخثر (الرائب):

60 جراماً من متخثر البارميزان ريجيانو

20 جراماً من زبادي لبن أبقار بيانكا المودينية

3 جرام ملح بحر

ضع متخثر البارميزان على أوراق السرخس طوال الليل لكي يتخلص من الماء. اخلط المتخثر مع الزبادي حتى يصبح الخليط كريماً وناعماً، ثم أضف الملح وضعه في كيس حلواني.

بذرة الكلوروفيل:

50 جراماً من السبانخ

50 جراماً من نبات السلق، فقط الأجزاء الخضراء

25 جراماً من البقدونس

نظف الخضرة واغسلها بعناية. شغل جهاز التبخير، أضف الخضرة وبخرها لمدة 3 دقائق. وعندما تُطهى، بردها فوراً في جهاز تبريد سريع. اخلط الخضرة في خلاط لتصنع معجوناً سميكاً يمكن فرده على قرص نزع الرطوبة، وتجفيفه على درجة حرارة 40 درجة مئوية (104 درجة فهرنهايت) لحوالي يومين. عندما يجف المعجون، اخلطه وغربله مستخدماً غربالاً للحصول على بذرة خضراء اللون ذات طعم ممعن في المعدنية.

بذرة جذور الكرفس:

200 جرام من جذور الكرفس

اغسل جذور الكرفس بعناية، قطعه إلى مكعبات وضعه في مقلاة مع ماء مغلي. اطه جذور الكرفس لمدة 6 – 7 ساعات على نار هادئة. عندما يكتمل الطهي، أخرج الجذور من الماء ودعها تبرد في درجة حرارة الغرفة. ضعها في جهاز تجفيف لمدة حوالي يومين في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 فهرنهايت). اخلطها وغربلها مستخدماً غربالاً رقيقاً.

كريمة البسلة:

100 جرام من البسلة

5 جرام من الفجل الحار الطازج، مبشوراً

10 جرام زيت ليمون إسينشيل من فيللا مانودوري

بيّض البسلة في مقلاة من الماء المغلي، اهرسها مستخدماً مضرباً يدوياً وأضف الفجل. حوّله، وأنت ما تزال تخلط، إلى مستحلب بإضافة نقاط من زيت الليمون. صفّ الخليط باستخدام مصفاة chinoise.

زهور القرنبيط:

40 جراماً من زهور القرنبيط الطازجة

قطرات قليلة من زيت ليمون إسبانيشال من فيلا مانودوري

قطرات قليلة زيت فلفل أحمر إسبانيشال من فيلا مانودوري

نظف زهور القرنبيط، ثم بيضها في مقلاة مع ماء مغلي لثوانٍ قليلة. أخرجها من الماء وتبلها بزيت الليمون وزيت الفلفل.

الفجل:

1 فجل

12 جرام خل التوت الأحمر

اغسل التوت الأحمر بعناية وقطعه إلى 4 قطع. انقع الفجل في كيس سو فيد لمدة 6 ساعات مع خل التوت الأحمر.

عش الغراب:

5 من مشروم عش الغراب

5 جرام زيت زيتون من فيللا مانودوري

نظف عش الغراب جيداً. حمصه جيداً في مقلاة على درجة حرارة عالية مع زيت الزيتون البكر حتى يتبخر كل السائل.

الليفث:

20 جراماً من الليفث الأبيض

15 جراماً من خل التوت الأحمر

قَطِّع الليفث في شكل ويدجز wedges. انقعها في خل التوت في كيس سو فيد لمدة يوم واحد.

فجل الدايفون:

0.5 جرام من ملح البحر

0.5 جرام من السكر

20 جراماً من فجل الدايفون

اخلط الملح والسكر معاً. قَطِّع الدايفون إلى شرائح 2 مم ($\frac{1}{8}$ بوصة) وانقعه مع خليط السكر والملح لمدة 10 دقائق. اشطف الشرائح، انفضها من الماء وجففها.

المشروم المنقوع:

2 قطعة من المشروم الصغير الأبيض الطازج

10 جرام من زيت المشروم إسباني

نظف المشروم تنظيفاً جيداً بدون استخدام أي سائل. قطعه إلى 4 أجزاء. حَمِّص المشروم على جريل سابق التسخين لبضع ثوانٍ، ثم أضف الزيوت.

طريقة التقديم:

30 جراماً من الفطر الصيفي الأسود

3 جرام من زهور لسان الثور

3 جرام من زهور الشبت

3 جرام من زهور الموسم القابلة للأكل

قَطِّع الفطر إلى شرائح رفيعة. ضع كل العناصر بشكل منظم على الطبق.

انظر ص [S61]؟؟

=====

45- جميل، إنه لحمٌ عجلٍ مخدر وملوّن بطريقة حلزونية، ليس مشويّاً بالهيب

الكلوروفيل المكثف:

50 جراماً من البقدونس

10 جرام من أعشاب الأبروتانو (*Artemisia abrotanum*)

10 جرام من أعشاب الحرمل

10 جراماً من أعشاب حبق الراعي (*Artemisia vulgaris*)

سَخِّن مقلاة مملوءة بالماء إلى درجة حرارة 75 درجة مئوية (167 درجة فهرنهايت)، أضف البقدونس ودعه منقوعاً لمدة دقيقة واحدة. كرر العملية نفسها مع الأعشاب الأخرى. اخرجها من الماء وجففها بسرعة في ماء مثلج. اخلط كل الأعشاب معاً في خلاط حراري مع 250 جراماً من الماء. صُبّ الخليط في وعاء بلاستيكي ودعه يرتاح لمدة 8 ساعات في الثلاجة. سينقسم الخليط إلى جزئين، كلوروفيل وماء. صفّ الخليط من خلال مصفاة مزودة بالشاش واحتفظ بالكلوروفيل.

ديمي جلاسيه الخل البلسمي التقليدي:

100 جرام من ديمي جلاسيه لحم البقر (أنظر ص[S62]؟؟، مطهي بنخاع العظم وبدون دقيق)

40 جراماً من الخل البلسمي المعتق

دع الديمي جلاسيه يغلي في مقلاة صغيرة. أنزله من النار وحركه بلطف في الخل البلسمي. ابقه دافئاً على درجة حرارة منخفضة جداً. ولا يجب مطلقاً أن يسخن الخل البلسمي إلى درجة حرارة عالية أو يُغلى، وإلا فسيفقد نكهته.

رماد الخضروات:

100 جرام قشر جزر

100 جرام كرفس

100 جرام بقونس

50 جراماً زعتر

50 جراماً ميرمية

50 جراماً روزماري

50 جراماً ريحان

ضع الخضروات والأعشاب على صينية فرن واطهها على درجة حرارة 220 درجة مئوية (430 درجة فهرنهايت) حتى يسودّ لونها (في حوالي 40 دقيقة). اطحن الخضروات المحروقة في خلاط حراري بالسرعة القصوى للخلاط. غربل البدرة مستخدماً غربالاً ناعماً ثم خزنها في وعاء محكم الغلق بحيث يمنع دخول أو خروج الهواء.

صوص الكرز اللاذع:

500 جرام كرز لاذع، مغسول ومجفف ومنزوع النواة

سكر وملح بحر حسب الذوق

ضع الكرز في خلاط واطحنه حتى يصبح مهروساً، ثم عدل حموضته بقليل من السكر والملح. صفّ الهريس. ضع السائل في جهاز تبخير دوّار وركزه في

درجة حرارة 25 درجة مئوية (77 درجة فهرنهايت) لمدة ساعتين، حتى تقل كميته بمقدار 50%.

البطاطس الكريمة:

100 جرام من بطاطس مونتيوز

80 جراماً من الحليب كامل الدسم

25 جراماً من الزبدة

25 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيلا مانودوري

5 جرام من ملح البحر

اطه البطاطس في حلة بخار لمدة 40 دقيقة. قشّر البطاطس واهرسها يدوياً بهراسة بطاطس. دَفّء الحليب في مقلاة نحاسية، ثم أضف البطاطس. اخلط البطاطس والحليب جيداً. ضعهما في خلط حراري في درجة 80 رجة مئوية (176 درجة فهرنهايت) في الوضع 7 ثم ابدأ في إضافة الزبدة. ارفع الخلاط إلى الوضع 10 وصب زيت الزيتون ببطء لتحصل على قوام شديد النعومة. تبّل الخليط بالملح.

الفيليه البقري المغطى بالرماد:

150 جراماً من الحليب كامل الدسم

500 جرام من فيليه أبقار شياينيا مأخوذة من الفخذ الخلفية

150 جراماً من رماد الخضروات المدّخر من أعلاه

هذه الوصفة لا تُصنع من لحم العجل، إنما من لحم البقر الذي يتم تحويله إلى لحم عجل بنقعه في الحليب المدخن. دخن الحليب لمدة 30 دقيقة في جهاز تدخين. نظف اللحم لتزيل أي زوائد غير مرغوب فيها. ضع اللحم واللبن المدخن في كيس سو فيد وضعه منقوعاً في الثلجة ليتشرب طوال الليل. أخرجه وانفضه ليجف (لا تشطفه بالماء). قلب اللحم على رماد الفحم بحيث يكون مغطى بالكامل وأسود اللون. انفضه للتخلص من أي بدرة زائدة. ضع الفيليه في كيس سو فيد مع زيت الفحم واطهه في حمام مائي على درجة حرارة 64 درجة مئوية (147 درجة فهرنهايت) لمدة 45 دقيقة. أخرج الفيليه من الكيس. أزل أطراف الفيليه التي اسودّ لونها وقطّعه إلى 4 أجزاء. السطح الخارجي للفيليه يجب أن يكون مغطى بالفحم والجزء الداخلي يجب أن يكون وردي اللون بالكامل. سيبدو نيناً، لكنه في الحقيقة مطهو؛ يجب ألا يكون هناك دم.

طريقة التقديم:

3 جرام من زيت الفحم

2 جرام من الملح المدخن

ادهن سطح اللحم بزيت الفحم واختم بمقدار ما يحمله طرفاً أصبعين من الملح. زينّ الطبق بخطوط متقاطعة criss-crossing من الصوص. ضع اللحم في جزء نظيف من الطبق.

انظر ص [S63]؟؟

46- صيد الحمام

جذور البنجر:

50 جراماً من جذور البنجر

50 جراماً من خل التوت الأحمر

قَطِّع جذور البنجر إلى شرائح سمها 0.5 سم. مستخدماً قاطع بسكوييت يقطع في شكل أوراق نباتات قطع الشرائح إلى أوراق. ضع الأوراق المقطعة إلى جانب خل التوت الأحمر في كيس سو فيد ودعه منقوعاً ليتشرب لمدة 3 ساعات في الثلاجة. أخرجه من النقع وخرنه في الثلاجة.

زهور الكرفس اللفتي:

450 جراماً من جذور الكرفس اللفتي

50 جراماً من خل التفاح

قَطِّع الكرفس إلى شرائح سمها 0.5 مم. مستخدماً قاطع بسكوييت يقطع في شكل أوراق نباتات. قطع الشرائح إلى أوراق. ضع الأوراق المقطعة إلى جانب خل

التوت الأحمر في كيس سو فيد ودعه منقوعاً ليتشرب لمدة 3 ساعات في الثلاجة. أخرجه من النقع وخرنه في الثلاجة.

تفاح كامبانيا:

50 جراماً من تفاح منطقة كامبانيا

50 جراماً من عصير ليمون أمالفي

قطّع كل تفاحة إلى أربعة أرباع وأزل البذور والقشرة. قطّع كل ربع إلى شرائح متقاطعة سمكها 0.5 مم. ضع قطع التفاح مع عصير الليمون في كيس سو فيد ودعه في الثلاجة لمدة 3 ساعات حتى يتشرب العصير. أخرج التفاح من النقع وخرنه في الثلاجة.

مشروم البطاطس:

1 x 50 جراماً من بطاطس مونتيز

50 جراماً من خل الزيبببو الأبيض

اغسل البطاطس وقشرها. قطعها إلى شرائح سمكها 0.5 مم. قطّع شرائح البطاطس في شكل مشروم مستخدماً قاطع بسكويت لقطع هذا الشكل وبيضها لمدة 30 ثانية. صَفِّها من الماء وجففها جيداً. ضع البطاطس في كيس سو فيد مع الخل ودعها في الثلاجة لمدة 3 ساعات حتى تتشرب. اخرجها من النقع وخرنها في الثلاجة.

الحمام:

2 حمامة كاملة زنة 600 جرام

20 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

اخذ الحمام من العظم واحتفظ بالصدر. حمّر الصدر مع زيت الزيتون في مقلاة تحمير، واضعاً الجانب الذي يحمل الجلد إلى الأسفل. ضع الحمام على صينية فرن مفروشة بورق فرن، واضعاً الجانب الذي يحمل الجلد إلى الأعلى، ثم حمص الحمام لمدة دقيقة ونصف في درجة حرارة 190 درجة مئوية (375 درجة فهرنهايت). أخرج الحمام من الفرن ودعه جانباً لمدة 5 دقائق قبل التقديم.

صوص البنجر الأحمر:

300 جرام بنجر

50 جراماً من الديمي جلاسيه (انظر ص[S64] ؟؟)

اعصر البنجر الأحمر في عصارة طرد مركزي لتصنع 100 جرام من العصير. صب العصير في مقلاة وقلل كميته إلى النصف فوق درجة حرارة منخفضة. أضف الديمي جلاسيه وقلل الكمية مرة أخرى إلى النصف أيضاً. أنزله من النار واتركه في درجة حرارة الغرفة.

طريقة التقديم:

50 جرام من الفجل الحار

ابشر الفجل الحار. ضع الخضروات المقطعة في مركز الطبق كأنها أوراق خريف ساقطة. صب صوص البنجر في مركز الطبق، ثم أضف الحمام على القمة. أضف الفجل المبشور.

انظر ص [S65]؟؟

=====

47- من مودينا إلى ميراندولا

كريمة زاباليونا نبيذ اللامبروسكو:

40 جراماً من صفار البيض

180 جراماً من السكر

2 من قرون الفانيليا

40 جراماً من نبيذ اللامبروسكو من سوربارا

اخلط كل المكونات في وعاء مقاوم للحرارة أو في قاع حمام مائي. ضع المكونات فوق مقلاة من الماء الساخن في درجة 80 درجة مئوية (176 درجة فهرنهايت). اخفقا بمضرب كهربائي حتى يصبح الخليط رغوياً ناعماً.

كيك الاسبريسولونا Sbrisolona:

75 جراماً من دقيق الذرة الناعم

75 جراماً من الدقيق الدبل زيرو

2 جرام من ملح البحر

2 جرام من البكينج باودر

60 جراماً من اللوز المطحون

60 جراماً من السكر

1 بيضة كاملة

1 من صفار البيض

60 جراماً من الزبدة، في درجة حرارة الغرفة

20 جراماً من اللوز المبيض، المقطع رقيقاً

اخلط دقيق الذرة، والملح، والباكينج باودر، واللوز، والسكر. اخفق البيض مع صفار البيض. حضّر وعاء من الماء البارد وأبدأ حلط البيض في الدقيق بأصابعك. بعد إضافة البيض، ابدأ في إضافة الزبدة. من المهم أن تحتفظ بأصابعك باردة ونظيفة، مستخدماً وعاء الماء البارد. أخيراً أضف شرائح اللوز. حوّل الخليط بتأنٍ إلى مقلاة فطائر واخبزه في درجة حرارة 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) لمدة 12 دقيقة. أنزله وقطّعه إلى أجزاء أبعادها 3 x 5 سم (2 x 1 $\frac{1}{4}$ بوصة)، وسمكها 1 سم ($\frac{1}{2}$ بوصة).

الكوتكينو:

200 جرام من كوتكينو مودينا

750 جرام من نبيذ لامبروسكو من سوربارا

ضع الكوتكينو في مقلاة وغطه بالماء البارد و250 جراماً من نبيذ اللامبروسكو. اطهه لمدة ساعة واحدة، مبقياً على الماء عند نقطة الغليان. حضر جهاز بخار في قاعه نبيذ اللامبروسكو بدلاً عن الماء. بخر الكوتكينو حتى يصبح مستوياً – لمدة ساعة على الأقل. أضف المزيد من نبيذ اللامبروسكو إذا احتاج الأمر. ضع الكوتكينو في جهاز تبريد سريع، ثم قطعه إلى أشكال في نفس حجم كيك الاسبريسولونا. دفته قبل التقديم.

طريقة التقديم:

بضع قطرات من الخل البلسمي التقليدي المعتق

ضع قطعة من الاسبريسولونا في مركز الطبق. ضع قطعة دافئة من الكوتكينو على القمة. اختم بكريمة زاباليونا نبيذ اللامبروسكو الدافئة وبضع قطرات من الخل البلسمي.

انظر ص[S66]؟؟

=====

48- مونت بلانك

حلوى موسيه الكستناء:

200 جرام من الكستناء (من منطقة كاسيل ديل ريو)

200 جرام من بيوريه المارون جلاسيه

75 جرام من حليب الشيكولاتة

اطه الكستناء في مقلاة من الماء المغلي لحوالي ساعة واحدة، ثم أخرج الكستناء من الماء وقشرها. ضع كل المكونات في خلاط حراري مع 60 جراماً من الماء واخلط في درجة حرارة 50 درجة مئوية (122 درجة فهرنهايت) لمدة 12 دقيقة بأقصى سرعة. صفّ الحليب بالمصفاة. دع الخليط جانباً وهو مغطى لمدة 6 ساعات، ثم صبه في كيس حلواني (مزود بأنبوب).

بذرة المشروم المجفف:

50 جراماً من مشروم السيب (بورشيني طازج)

30 جراماً من مشروم البوق الأسود black trumpet

20 من فطر العسل chiodini

بيّض المشروم في ماء مغلي لمدة 30 ثانية. اخرجه من الماء وانفضه حتى يجف، ثم ضعه في في جهاز تجفيف في درجة حرارة 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت) لمدة 48 ساعة. عندما يصبح المشروم مقرمشاً وجافاً تماماً، اطحنه في خلاط حراري وغربل البذرة بالغربال.

آيس كريم الكستناء المحمصة:

100 جرام من الحليب كامل الدسم

3 جرام من بدرة حليب

20 جراماً من السكر

3 جرام من بدرة الجلوكوز

10 جرام من السكر المحول

13 جراماً من الكريمة

100 جرام من الكستناء المحمصة على الجريل

اخلط الحليب وبدرة الحليب في خلاط حراري في درجة حرارة 4 درجة مئوية (39 درجة فهرنهايت). أضف السكر عندما تصل الحرارة إلى 25 درجة مئوية (77 درجة فهرنهايت)، وأضف الكريمة عندما تصل الحرارة إلى 35 درجة مئوية (95 درجة فهرنهايت). سخن الخليط إلى 82 درجة مئوية (180 درجة فهرنهايت) وابقه على هذه الدرجة لمدة 15 ثانية، ثم أضف الكستناء. ضعه في الثلاجة لمدة 8 – 10 دقائق.

اخلط الخليط خلطاً جيداً ثم مرره عبر مصفاة. جمده في وعاء باكو جيت وعالجه قبيل التقديم مباشرة.

التوت المجفف:

30 جراماً من التوت الأحمر raspberry

30 جراماً من التوت mulberry

اغسل التوت غسلاً جيداً. ضعه على صينية وجمده في درجة حرارة ناقص 20 مئوية (درجة ناقص 4 فهرنهايت) في جهاز تبريد سريع.

موسيه المهلبية:

100 جرام من الكريمة الطازجة المستخلصة من حليب أبقار بيانكا مونديز الإيطالية

25 جراماً من حليب اللوز

10 جرام من سكر الكاستر (فائق النعومة)

اخلط المكونات خلطاً جيداً في خلاط حراري في درجة حرارة الغرفة، وتأكد من ذوبان السكر تماماً. صب الخليط في سايفون عبوة 0.5 لتر معبأ بخرطوشتين. ضع السايغون في الثلاجة.

بسكويث الكستناء:

50 جراماً من دقيق كستناء الزوكا

30 جراماً من الدقيق الدبل زيرو

15 جراماً من سكر الكاستر (فائق النعومة)

1 جرام من ملح البحر

30 جراماً من الزبدة الناعمة، في درجة حرارة الغرفة

ضع الدقيق والسكر والملح في خلاط رأسي به ملحق للعجن. أضف أثناء الخلط 16 جراماً من الماء، ثم أضف الزبدة لتحصل على عجينة متجانسة. كن حذراً

حتى لا تفرط في تسخين العجين (30 درجة مئوية / 86 درجة فهرنهايت كحد أقصى). دع العجينة ترتاح لمدة ساعتين في درجة حرارة الغرفة. سخن فرنًا مزودًا بمروحة قبل استخدامه إلى درجة حرارة 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت). افرد العجينة على لوح خبز من السيليكون حتى يصبح سمكها 1 مم ($\frac{1}{16}$ بوصة)، ثم قَطِّع العجينة إلى مثلثات واخبزها لمدة 6 دقائق.

حلوى مارينج فلفل السيشوان:

18 جراماً من حبوب فلفل السيشوان

50 جراماً من الإيسمولت (مُحلّ صناعي)

50 جراماً من الجلوكوز

10 جرام من بياض البيض

اصنع منقوعاً من 200 جرام من الماء وحبوب فلفل السيشوان. ضعه في كيس سو فيد وضعه في حمام مائي في درجة حرارة 70 درجة مئوية (158 درجة فهرنهايت) لمدة 3 ساعات. ضع 50 جراماً من الماء في مقلاة صغيرة، أضف الإيسمولت والجلوكوز وسخن المكونات إلى 121 درجة مئوية (250 درجة فهرنهايت) لتصنع شراباً.

في أثناء ذلك اخفق 100 جرام من الماء مع بياض البيض في وعاء حتى تخرج منه الفقاعات لكن بدون أن يتصلب. عندما تصل حرارة الشراب إلى الدرجة الصحيحة، صبه ببطء في الوعاء، وواصل الخفق في غضون ذلك. واصل الخفق حتى تستنفد كل الشراب وحتى تتصلب الرغوة. افرد الخليط خارج الوعاء في جهاز تجفيف لمدة 8 ساعات في درجة حرارة 65 درجة مئوية (149 درجة فهرنهايت) حتى يجف.

طريقة التقديم:

8 أوراق من أوراق أعشاب الدمسيسة Artemisia abrotanum
8 أوراق من أوراق أعشاب حبق الراعي artemisia vulgaris

8 أوراق من أعشاب الحرمل

ضع موسيه الكستناء، وأوراق أعشاب الدمسيسة، وأوراق أعشاب حبق الراعي، وأوراق الحرمل، وبذرة المشروم المجفف، والتوت الأحمر، والآيس كريم، والمهلبية على الطبق. استخدم 4 من مارينج حبوب فلفل السيشوان وبسكويت الكستناء لتغطيتها ولخلق الشكل النهائي.

انظر ص [S67]

=====

49- أوبس! لقد أسقطتُ تارت الليمون

جياتو الليمون:

200 جرام من الحليب كامل الجسم

50 جراماً من الجبن دبل كريم

3 من سيقان عشب الليمون

30 جراماً من السكر

40 جراماً من شراب السكر

قشر ليمونة واحدة، مبشور

10 قطرات من زيت ليمون إسبانيشال من فيلا مانودوري

اخلط المكونات في خلاط حراري ودعها تصل إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت) مستخدماً السرعة القصوى للخلاط. عندما يصل الخليط إلى درجة الحرارة المطلوبة، **أخرجه وصَفِّ** السائل. ضعه في وعاء موضوع على ثلج حتى يبرد. جمده في وعاء جهاز باكو جيت وعالجه قبيل التقديم مباشرةً.

حواف التارت:

40 جراماً من الزبدة الباردة

20 جرام من سكر الحلواني

1 صفار بيض

50 جراماً من الدقيق

2 جرام من التوابل المطحونة (مزيج من اليانسون النجمي، والقرفة، والعرعر، والفلفل والحبهان)

اعجن الزبدة الباردة والسكر باليد في وعاء. أضف صفار البيض والدقيق واعجن عجنًا جيداً حتى ينعم القوام. اتركه في الثلاجة لمدة ساعتين. افرد العجينة على لوح خبز من السيليكون حتى يصبح سمكها 2 مم ($\frac{1}{8}$ بوصة). استخدم العجين لتبطن قوالب بأبعاد 8 سم ($3\frac{1}{4}$ بوصة) في القاعدة و6 سم ($2\frac{1}{2}$ بوصة) في القمة لتحصل

على الشكل المطلوب. اخبز في درجة حرارة 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق.

صوص النعناع:

50 جراماً من أوراق النعناع الطازج

20 جراماً من المياه المعدنية

6 جرام من مادة الزايليتول

0.5 جرام من زيت إسنشيال النعناع

دع مقلاة مملوءة بالماء تغلي وقم بتبييض النعناع داخلها لمدة 10 ثوان، ثم برده في الماء المثلج. اخلط النعناع مع المكونات الأخرى خلطاً جيداً، وتأكد ألا تزيد الحرارة عن 35 درجة مئوية (95 درجة فهرنهايت). صفّ الخليط باستخدام مصفاة ناعمة.

حلوى الزبايوني:

85 جراماً من صفار البيض

50 جراماً من السكر

80 جراماً من عصير الليمون

80 جراماً من مشروب الليمونشيلو من منطقة ساحل أمالفي

حضر مقلاة من الماء المغلي ووعاء عازلاً للحرارة بحجم مناسب بحيث يوضع على المقلاة بدون أن يلامس الماء. اخفق صفار البيض والسكر بمضرب يدوي في

وعاء بعيداً عن الحرارة. وعندما يذوب السكر تماماً ضع الوعاء فوق مقلاة الماء المغلي واستمر في الخفق بقوة. عندما يدفأ البيض وقبل أن يبدأ قوامه يغلظ، اصف عصير الليمون والليمونشيلو تدريجياً، وصبهما ببطء شديد، واستمر في الخفق بقوة. وعندما تصبح الحلوى مخفوقة تماماً ورغوية وذات قوام كريمي، تصبح جاهزة للتقديم.

بذرة الليمون:

ليمونة واحدة

اغسل الليمونة، قطعها إلى شرائح رفيعة وأزل البذور. ضع الشرائح في جهاز تجفيف في درجة حرارة 30 درجة مئوية (86 درجة فهرنهايت) لمدة 5 أيام. اطحن الليمونة في خلاط حراري وغربل البذرة مستخدماً غربالاً ناعماً.

طريقة التقديم:

4 جرام من الليمون المُحلى (القشرة واللب)

2 جرام من البرغموت المُحلى

1 جرام من الزنجبيل المُحلى

1 جرام من بذرة الليمون

1 جرام من القباري

صُف المكونات على الطبق. رش الطبق بالزبايوني وأضف كراتٍ من جيلاتو
عشب الليمون في الوسط. ضع التارت على قمة الجيلاتو، ثم اهرسه بتأنٍ قبل
التقديم.

انظر ص [S68]؟؟

=====

مسرد المصطلحات

الكيرميس (Alchermes)

مشروب كحولي تقليدي اشتق اسمه من الاسم العربي لدودة القرمز. وهذه الدودة ما
تزال تمثل واحداً من مكونات مشروب الكيرميس التقليدي، وهي ما يمنحه لونه
الأحمر المميز. ولطالما استخدمت عائلة مديتشي هذا المشروب، الذي تم اختراعه
في فلورنسا في الورشة الصيدلانية لرهبان سانتا مالاريا نوفيللا، إلى حد أن عرف
باسم مشروب آل مديتشي.

أعشاب الأبروتانو (Artemisia abrotanum)

عشب من عائلة الأرتماسيا ظل ينمو لآلاف السنين وما يزال يستخدم في تحضير
المشروبات الكحولية والوصفات الغذائية التقليدية في أودية الألب.

البرغموت (Bergamot)

فاكهة حمضية تشبه البرتقال المر (النارنج أو برتقال أشبيلية)، ينمو بشكل أساسي في كالابريا Calabria (في جنوب إيطاليا). وطعم هذا البرتقال، الذي استخدم لقرون عدة في إضفاء النكهة على شاي إيرل جري وفي صناعة العطور، ليس مستساغاً؛ لكنه عندما يُحلّى، توازن حلاوة السكر مرارته القوية ما يخلق نكهةً فريدة ومحبة.

البطارخ (Bottarga):

هي بطارخ التونة المملحة والمتبلة بغرض الحفظ. وهي من أصل فينيقي، رغم أنّ اسمها مشتق من اللغة العربية. وفوح رائحة التونة وقوامها هو ما يجعل البطارخ من أرفع أطيب الطعام.

الشيثولي فرولي (Ciccioli frolli):

وجبة خفيفة مقرمشة، من منطقة شمال جبال الأبينين، مصنوعة من دهون الخنزير المطبوخة ببطء والمجففة إلى حد أن أصبحت ذهبية ومقرمشة.

كولاتورا دي أليشي (Collatura di allici):

هي السائل المستخلص من الأنشوجة المتبلة بدون تنظيف أحشائها. تملح الأنشوجة تمليحاً خفيفاً، ثم يضغط البرميل الذي وُضعت فيه الأنشوجة لاستخلاص العصارة؛ وتحول هذه العصارة بعد التخمير إلى سائل يستخدم عادة في الطهي الإيطالي.

كوبّا دي تيستا (Coppa di testa):

نوع من الوجبات الباردة تصنع من طهو رأس الخنزير بالتوابل. وعندما تُزال العظام، يضغط ما تبقى من اللحم في كيس (مصنوع من أحشاء الخنزير) لصنع نوع من الترين terrine.

الكولاتيللو (Cullatello):

أثمن الأطعمة الإيطالية الباردة وتأتي من الخنازير التي تربي بشكل تقليدي وتذبح بين شهري أكتوبر وفبراير، خلال أكثر أوقات السنة برودةً. يسلخ الجزء الأوسط من ساق الخنزير، ويتبل ويغلق لمدة 12 شهر على الأقل.

الإنولين (Inulin):

نسيج غذائي قابل للذوبان يتوفر بكميات كبيرة في القلقاس الرومي.

الكاتسوبوشي (Katsuobushi):

نوع من فيليه التونة الياباني مفرط في الخفة، مجفف ومخمّر ومتبل. وهو المكون الرئيسي في طبق الداشي الياباني، وهو أشهر أنواع المرققات.

المالتلياتي (Maltagliati):

نوع من المكرونة التي يعني اسمها حرفياً "سيئة القطع"، وهي بقايا القطع من مكرونة التالياتي (وتعني المكرونة جيدة القطع). وهي تستخدم تقليدياً لصنع المرققات والشوربات مثل الباستا إ فاجيولي.

دقيق المانيتوبا (Manitoba flour):

نوع من الدقيق القوي فيه كمية كبيرة من الجلوتين، وبالتالي ينتج قدراً عالياً من الجلوتين على الأرجح.

الأرتميس/حبق الراعي (artemisia vulgaris) Mugwort:

عشب من عائلة الأرتماسيا يستخدم عادةً لتحضير المشروبات الكحولية. ويستخدم أيضاً لإضفاء النكهة على البيرة وفي تحضير المستخلصات الطبية التي تستخلص عن طريق الغلي.

الباكوجيت (Pacojet):

جهاز من أجهزة المطبخ يستخدم في العديد من المطاعم لصنع الآيس كريم بسرعة شديدة ولمعالجة المنتجات المجمدة.

البانشيتا أروتولاتا (Pancetta arrotolata):

نوع من الأطعمة الباردة التي تصنع من لحم بطن الخنزير (من جانب البطن). يقطع اللحم ويتبل بالملح والتوابل ويترك لعدة أيام. غالباً ما يُلف حول نفسه ما يعطي اللحم شكله الأسطواني. أما القشرة فتترك أو تزال.

البانشيتا ستيكاتا (Pancetta steccata):

نوع من الباناشيتا لها قشرة خارجية مطوية ومضغوطة بين دفتي لوحين مربوطين معاً ربطاً وثيقاً.

جهاز التبخير الدوار (Rotary evaporator):

جهاز تقطير فراغي يساعد على تركيز السوائل بدون تغيير تركيبة عناصرها، سوى مقدار الماء والتركيبية العطرية فيها.

نبات الحرمل (Rue/ruta):

عشب عطري تقليدي وجد في حدائق الخضروات الإيطالية وقد اعتقد أنه يمتلك خصائص مانحة للصحة وخصائص سحرية. يستخدم على نحو شائع في تحضير مشروب الجرابّا grappa.

السابا (Saba):

نوع من الشراب يستخرج من عنب تم غليه وتقليله إلى ثلث مقداره الأصلي. وهو إدام (أو تنبيلة) مرتبطة بأقاليم إيميليا – رومانيا، ومارشيه، وساردينيا.

أرز الساكامي (Sakamai rice):

نوع من الأرز الياباني يستخدم لصنع مشروب الساكي. وأهم خصائصه قلبه العريض الطري الذي لا ينكسر بسهولة أثناء عملية الطحن، وله طبقة خارجية تزيد صلابتها في حين يبقى مركز الحبة طرياً أثناء تعرضه للبخار. ويحتوي أرز الساكامي على القليل من البروتين والدهون ويمتص الماء بسهولة.

السايفون (Siphon):

جهاز من أجهزة المطبخ يستخدم لصنع حلوي الموسية. وهو يتكون من أسطوانة فولاذية معبأة بخرطوشة أو أكثر من الغاز تقوم بتهوية المحتويات التي تتعرض للضغط.

السوفيد (Sous-vid):

تكنيك في الطهي البطيء بحرارة منخفضة حيث يُغلق الطعام في كيس بلاستيك مفرغ من الهواء ويُغمر في خزان ماء ويطهى لدقائق أو ساعات في درجة حرارة منخفضة وثابتة.

زهرة الأفيون الذهبي (Szechuan buttons):

زهور نبات عملاق من البرازيل. تفرز مادة تخلق في الفم شعوراً شديداً البرودة يكاد يكون كهربائياً.

غربال التاميس (Tamis sieve):

غربال مسطح يمكن أن تكون له أحجام مختلفة ويصنع من مواد مختلفة كذلك.

الخلاط الحراري (Thermal mixer):

خلاط يعمل بدرجات حرارة مختلفة، يُستخدم أساساً لتسخين، أو في بعض الأحيان، لتبريد الخليط.

أرز فيالون نانو (Vialone Nano rice):

نوع من الأرز ذي حبة متوسطة الحجم ويستخدم غالباً في مقاطعة فيرونا، خاصة للشوربات والمرقات.

الحمام المائي (Water bath):

خزان للماء توصل من خلاله الحرارة بغرض الطهي المتقن والمستمر في درجات حرارة أقل من 100 درجة مئوية (212 درجة فهرنهايت)، كجزء من عملية الطهي بتكنيك السوفيد.

خل الزيببو (Zibibbo vinegar):

نوع من الخل يصنع بزبيب العنب الصقلي الذي يتميز بنكهته الحلوة وحمضيته الحاذقة.

