**لا تثق في طاهٍ إيطاليٍ نحيلٍ**

**تأليف: ماسيمو بوتورا**

**------**

**ترجمة: نجلاء التوم ومجدي النعيم**

فيدون Phaidon

(صور)

ماسميو بوتورا

اوستريا فرانسيسكانا

التصوير الفتوغرافي: كارلو بينفنوتو وستيفانو غرازياني

(صور)

8 "تورنو سبيتو"، أو سأعود فوراً

10 مِن على بُعد عشرة كيلومترات

16 تقليدٌ قيدُ التطور

78 أبطالُ الطبقةِ العاملةِ

144 الصورةُ والتشابهُ

206 تعالَ إلى إيطاليا، برفقتي

266 سيرةٌ ذاتيةٌ ووصفاتُ طعامٍ

298 مِسردُ المصطلحات

299 فَهْرَس

**تورنو سبيتو، أو سأعود فوراً**

مورزيو كاتيلان: أيُّ نوعٍ من الكتبِ هو؟ أهو كتابٌ صالحٌ للأكل؟

ماسيمو بوتورا: يا لها من فكرة عظيمة!

م ك: المعضلة هي أن الصور الفتوغرافية لها طعمُ 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 بعيد.

م ك: لستَ نحيلاً إلى ذلك الحد!

م ب: بلغني أنه تَعَّين أن تكونَ في "بولونيا"[[1]](#footnote-1) قبل أيام، وبعثتَ مندوباً كيفما اتفق ليستلم عنك جائزة. في الصيف الماضي أوفدتُ شقيقي إلى "جينت"[[2]](#footnote-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 يُقلِّد مَنْ؟

م ب: بيكاسو قال شيئاً يشبه " تقليدُك لنِفسك عقمٌ، تقليدُك للغير ضرورة"

م ك: هل يمكن أن نبدأ من البداية؟

م ب: ماذا عن وضع الحمائم على الغلاف؟

م ك: أية حمائم؟ 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 "تورتلليني[[3]](#footnote-3) تسير على المرق"

م ك: لَكَمْ أرغب في رؤية شيء كهذا!

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

م ك: هل يجب أن تأكل شعب الله المختار؟

م ب: أهالي مودينا متدينون في ما يختص بالتورتلليني. "البولليتو[[4]](#footnote-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- vilde [[5]](#footnote-5)، تتراصفُ قطع اللحم في صفوف، مشهُدها مثل خط الأفق في نيويورك.

م ك: أنا متوجهٌ إلى نيويورك الأسبوع المقبل.

م ب: دلفتُ إلى مِصعد في نيويورك مع آندي ورهل Andy Warhol، قال:"لقد رأيت للتو دي كوننج de Kooning يعبر "الثيرد آفينو"، 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 سرديناً 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 مكرونة، وزجاجة نبيذ. بعد تناول المكرونة توجهتا إلى الخارج للتدخين، ولم تعد أيٌ منهما أبداً.

م ك: جيد، هذا جيد (مصفقاً بيديه)

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

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

م ب: كُلُّ شيء.

**"مِنْ على بُعدِ عشرة كيلومترات"**

**ترجمة: نجلاء عثمان**

**-------**

قبل سبعة عشر عاماً روى لي ايميلو مازولي، تاجر الأعمال الفنية من مودينيا،حكايةً غيَّرت 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 جامعُ اللوحاتِ على مقعده ليُرسم، انهمك دو مينيسوز في مزاولة 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 مِنْ على بُعدِ عشرة كيلومترات".

هذه هي بذرة حكاية أوستيرا فرانسيسكانا. بعد قصة مازولي لم تعد الأشياء هي الأشياء، لا التورتلليني، ولا الكوتشينو، ولا الساردين، بدت على النحو الذي كانت عليه سابقاً. لقد فُتح صندوق الباندورا[[6]](#footnote-6) ولم يعد بالإمكان إغلاقه، ومنذ تلك اللحظة بدأ المطبخ حواراً مع الفن المعاصر لم يتوقف حتى اللحظة. لقد تشاركتُ الأفكار مع الفنانين، غذَّيتهم وغذَّوني. بعدها، غيَّرتْ أعمالُ الفنان الإيطالي مورزيو كاتيلان منظوري مرةً أخرى. لقد حطَّم كاتيلان، في بينالي فينسيا لعام 1997 كلَّ القواعد؛ ومن أعلى العوارض الخشبية لجناح المعرض الإيطالي أشرف المئات من الحمام المحنَّط بنظره على الأعمال الفنية لأحد الأجيال السابقة و تبرَّز 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.

في عام 1995 افتتحتُ اوستيرا 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 إميلية[[7]](#footnote-7) ووصفات تتوارثها الأجيال. لكنَّ دافعاً حثيثاً لتعلم أسرار الطهو قاد خطواتي إلى فنون المطابخ خارج إيطاليا. تعلمت أنَّ المطبخ هو مكانٌ للاستعادات والتذكُّر، لكنه مكان للمحو أيضاً. تعلَّم كلَّ شيء، انسَ كلَّ شيء. فكلما توغلتُ في تمعُّن 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 تتشكلُ فيه الهويَّات المطبخية في عمر باكر جداً. بالنسبة لي، كان التقهقر للوراء شيئاً ضرورياً للغاية، كي أخطو أيَّة خطوة إلى الأمام. إنَّ ميلي إلى عدم التوقير، والسخريَّة من الذات، والتهكُّم أعانتي على خلق المسافة النقدية اللازمة للنظر إلى الأمور من وجهة نظر مختلفة. خلال صيف عام 2001، أثناء زيارتي لأصداقاء في لوس انجيلوس، رأيت في مطبخهم صحيفة معدنية مؤطرة مكتوب عليها: لا تثق في طاهٍ إيطاليٍ نحيلٍ"، ودار في ذهني التساؤل: "هل أبداً سأُمنح الثقة لنقل المطبخ الإيطالي إلى القرن الواحد وعشرين "؟

ليس على الأرجح، لكن ضعوا ثقتكم فيَّ.

ما بين أيديكم هو كتابُ طهوٍ إيطالي، رغم أنه يبدو خلاف ذلك، نتأمل من خلاله المطبخ الإيطالي من وجهة نظر نقدية، وليست نوستالجية. لقد وثَّق المصور الفتوغرافي ستيفانو غرازياني الضجيج، ليس فقط في المطبخ، بل الذي يدور في رأسي أيضاً. و تصيدت صورُه الفوتغرافية اللحظاتِ الصغيرة التي تستهلك ساعات اليوم المنقضي في التنظيف، والتقطيع، والصب، والتسخين، وتقديم الطعام لضيوفنا. إنها تشمل عالمي الداخلِّي كذلك: كلنا نضع كنوزنا في مكانٍ ما. بمرور السنوات، اختبأتْ نقاطي المرجعية في إلبوم صور، في كتاب استقي منه الإلهام. بعض صفحاته مصورة هنا؛ إنني أضيف المزيد من الصحفات 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 لفتة معاكسة، عزل الفنان كارلو بينفنوتو الصوت وجمَّد الحركة في صوره الفتوغرافية ليخلق حالة التجربة خارج المطبخ: المنظر كما يُرى من المائدة، صور الوصفات التي التقطها، مستخدماً كاميرا هاسلبلاد Hasselblad، مغطاة بملي ثانية[[8]](#footnote-8) 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 ونتعلق بها. وهي قصص تستكشف المكونات التي تمثل عماد إيطاليا، علاوةً على استكشاف دور الفنون في المطبخ. وتمثل الوصفات نداءً واستجابةً في الوقت ذاته للأفكار المكرورة، وليس للحظات بعينها في جدول زمني. لذلك فهي ليست متسلسلة زمانياً، لكنها بالمقابل مؤلفة في فصول تصف عملية التطور في أفكارنا منذ البدايات الباكرة، 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 ايطاليا 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- وكَمْ يفاجئنا ذلك دائماً- تعود الأمور كلّ مرةٍ إلى نصابها. أطمح في هذا الكتاب أن أروي ليس فقط قصة 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 الجُبَّنِ البارميَّ (بارميزان)[[9]](#footnote-9)

5- مكعَّبات التورتلليني تسيرُ على صفحةِ المَرق

6- الشعيرية مع اليخني

7- غرفةُ الموؤن

8- الكوتشينو على مدار 365 يوم في السنة

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

10- البوليتو (اليخني المسلوق)، بدون سلق

11- دجاج غينيا، غير المشويَّ

12- فيجنولا Vignola [[10]](#footnote-10)

13-الحساء الإنجليزي

**1- تقليدٌ قيد التطور**

أنا طاهٍ إيطالي. ترعرعتُ تحت طاولة المطبخ، مختبئاً هناك هرباً من أشقائي الأكبر سناً. وبينما تنشغل جدتي أنشيلا بلف عجينة المعكرونة، أقبع هناك متشبساً بقدميها، مختلساً، تحت أنظارها، ما تيسر من جبن التورتلليني الخام. لقد ولدتُ ونشأتُ في ميدونا Medona في إقليم إيمليا روماجناEmilia-Romagna ، وتغذيت على سلة خبز جدتي. وتلك هي اللحظة التي بدأت فيها الشهية بالنسبة لي. بالنسبة لأهل ميدونا يشبه شهر نوفمبر أعياد الكريسماس، ضاجاً بمهرجاناته المحتفلة بذبح الخنزير المقدس. إنَ لحم الخنزير، وشرائح الخنزير المجفف المالحة، ولحم الخنزير المقدد، والمارتديلا، والسلامي، وجلد الخنزير المجفف المقرمش، هي مقتنياتنا الثمينة في مخزن المؤونة، ومثلما المعكرونة المصنوعة باليد هي شأن عائلي، نعتبر التورتلليني شيئاً فريداً وذا شخصية مميزة تميز فرادة سلالتنا. إنَ 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 البنيدكتيون[[11]](#footnote-11) المستنقعات المحيطة بنهر بو، منذ ألف عام، تحولت الأراضي التي كانت ذات يوم تحت رحمة الفيضان إلى وادي بو، أو الفال باندارا، أراضٍ خصبةٍ 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 صاخبٍ 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، العالمَ من حولنا، كما جلبت بعض الصناعات الصغيرة مثل بلاط السراميك، وصناعة الأسنجة، والتريكو، الرخاءَ الاقتصادي، وكان فن الطبخ ومكوناته سلعةً تصديريةً قيمة. لقد سافرت جبنة البارميزان، ولحم الخنزير المملح، والخل البلسمي المعتق إلى أركان الأرض المختلفة. ويمكنني القول إنَ السيارات السريعة، والطعام البطيء، مثَّلا هوياتنا المترابطة.

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

ثمة أشياء ثلاث لا يمكن العبث بها في ايطاليا: 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 القهقرى خطوة، ومن ثم نقترب مجدداً، طارحين استفهاماتنا حول القوام والنكهة والشكل. ننظر إلى المكونات من على بُعد مسافة كافية، ثم نعود ونحدَّق فيها عبر عدسة مكِّبرة، ثم نمزِّق الوصفة كلياً ونبدأ من الصفر. والأمر الأشد أهمية أننا لا نتوقف عن التشكك والتساؤل.

ينظر فصل "تقليد قيد التطور" في تاريخ، وصناعة ومباديء المطبخ الإيميلياني، من تحت الطاولة، عبر عيني طفل مشاغب. وبينما تركز بعض الوصفات على المكونات مثل وصفة "خمسة عصورٍ من الجُبْنِ البارميِّ (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 والنبيذ)"، أو " كاباتشينو"، يحاول اعادة 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 مكلل 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 وُضعِتْ التقاليد في الدفيئة لأنتهت إلى التخثر والتعفن. إنَ 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. إنَ المطبخ الإيطالي يوفر فرصاً عديدة لتكرار وصفات جداتنا، لكنه لا يقدم إلا فرصاً شحيحة لإطلاق عنانها. بالنسبة لأوستريا فراسيسكانا، فإنَ "تقليد قيد التطور" هو حجر الزاوية ، إنه الفرضية الأساسية التي يقوم عليها كلُ 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 أنَ 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 elBulli[[12]](#footnote-12). لم أكن في عطلة: كنت أجمع مياه البحر من الخليج، وأحمل دلويْن في كل مرة صعوداً إلى الشاطيء. لقد صنعت كسكساً مجهرياً من رؤوس القرنبيط.كان الألم يهصر قدمي بينما انتفخت كفوف يدي، ودارت رأسي تحت تأثير ما يحدث من حولي. عندما عدت إلى ميدونا كانت الملاحظة البارعة هي "ماذا ستفعل الآن يا بوتورا، رغوة مارتديلا؟" يا لها من فكرة صاعقة!

في إيطاليا، تدلل الأمهات ابناءهن. لقد كنت طفلاً نحيلاً؛ منصرفاً عن الطعام لانشغالي الشديد بلعب الكرة. وفي جهود مدبرة لإطعامي، كانت أمي 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 المدُخَّن الذي يعود أصله إلى بولونيا، المدينة التي ارتبط صيتها بهذه الوجبة، لدرجة أنَ امريكا تعرف المارتديلا بإسم بولونيا. والمارتديلا ليست لحماً راقياً، لكنه مكتنز بالنكهات، وناعم، وكثيف مثل الزبدة. مقطعةً في شرائح رفيعة جداً، ومقدمةً على الخبز المحمص، فإنَ 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. إنَ 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 الدهن مثل الزبدة والكريمة. تحتوي المارتديلا على نسبة دهون عالية من الأساس، لذلك فإنَ المزيد من الدهون سيشكل طبقة تعزل حلمات التذوق وتأتي على حدة الطعم.

كان العثور على طريقة لعمل رغوة المارتديلا تمريناً يأخذ في حسبانه 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. تَرشَح نكهة اللحم وجزيئات الدهن في الماء، مكونةً سائلاً حليبياً مُنكَّهاً. ثم يخُلط هذا الماء مع الأجزاء المتماسكة من اللحم لنحصل في النهاية على معجون كريمي يُوضع في قمع التقطير وتُزخّ عليه دفقتان من الغاز، ليخرج من هناك بلون ورديٍّ شاحبٍ، مع نكهة ورائحة مميزة: عصارة مركزة وصافية.

إنَ " ذكرى شطيرة مارتديلا" هي مسألة اختزال عنصر إلى جوهره الصافي. كنت أطارد أثر ذكرى نائية، وما الذكرى إنْ لم تكن جوهراً صافياً قطَّره الزمن؟ ليس ثمة مكِّون اُضيف إلى المارتديلا، العمل في المطبخ ساعد المكونات الأصلية أن تكون أشدَّ شبهاً بجوهرها. الفستق والثوم، الحاضران دائماً في عمل المارتديلا، أزيلا من الوصفة، وشُذِّبا، ووضُعا قرب الرغَّوة. تقُدَّم الرغَّوة مع الزلابية 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 اليها الكَرةَ 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 الآسر؟ ثمة نظريات عديدة حول أصل كلمة كابشتينو، لكن أكثر الروايات تنسب الفضل إلى رهبان منطقة كابتشين Capuchin، الذين عاونوا الجيش البابوي على دحر السلطنة العثمانية في ايطاليا والنمسا خلال القرن الخامس عشر. لقد تكللت جهودهم بالنصر على العثمانيين. وجرت الأساطير أن الأتراك، في معمعمة 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 ايطاليا، 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 زخة من الخل البلسمي على السطح. الشيء الذي لطالما أحببته في هذا الحساء المخملي هو الفجوة المثيرة للفضول بين المكونات التي توحي بالبساطة على نحو خادع، والمتعة الرائعة التي تأسر حاسة التذوق.

قبل افتتاح مطعمي اوستريا فرانسيسكانا [Osteria Francescana](https://en.wikipedia.org/wiki/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 دورق، 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، لكنْ ما تتذوقونه لاذع. ما ترونه هو ايطاليا، ما تتذوقونه هو ايمليا"[[13]](#footnote-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 المنُكَّه بالخل البلسمي العتيق، جُعل في مواجهة بيوريه البطاطس، ليستدعيا معاً النكهات الإميلية الأصلية، بينما 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 عبَّرنا عن فضول متشوق للعب بالكلمات، الشيء الذي لم نجرؤ 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 اوستيريا فرانسيسكانا [Osteria Francescana](https://en.wikipedia.org/wiki/Osteria_Francescana) بسنوات قليلة فقط. لم تكن كلمة "محلي" شعاراً بعد، وصار طبق الكابتشينو رمزاً للعصور المقبلة التي يسِمُها 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 بعتُ مطعمي الأول، تراتوريا ديل كامبازو، غادرت إلى مونت كارلو لأدرس مع الآن دوكاسيه لمدة عام في هوتيل دو باريس. العام هو 1994، والكلمة هي التوليفة[[14]](#footnote-14). 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 بالوصفة إلى حدود أبعد: ليس ثلاثة أنواع بل أربعة. كنا وقتها نجري اختبارات على رغوة مبردة لنضيف بُعداً جديداً على الديمي سوفليهDemi-Souffle ، والصلصة والرقائق الأصلية. عند انتهاء الوجبة طرح أمبرتو سؤالاً تغلفه الجدية" هل تدرك حقاً ما تعنيه عملية التعتيق لجُبن البارميزان؟ ربما يساعدكم ذلك في الارتقاء بوصفتكم"!

لقد اكشتفت بعدها أنَّ جُبن البارميزان ليس مجرد أي جُبن قديم؛ إنه بالأحرى صورة حية نابضة لإقليم إيمليا روجانا رسمها الرهبان البندكتديون في القرن الثاني عشر. يتعين استخدام 500 لتر تقريباً ( 110 جالون) من الحليب للحصول على عجلة جُبن 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 الجُبن 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 جُبن بمطرقة خفيفة ويصغي إلى الكثافة: الصوت هو الذي يحدد إن كان الوقت حان لختمها بختم "كونسرتيوم اوف بارميجيانو ريجيانو". لكن ما زال على عجلة الجُبن الصمود لعام آخر يتعاقب فيه الشتاء الكئيب والصيف الرطب قبل أن تواجه مصيرها. لقد تعرفتُ على صانعي جُبن يخزنون عجلات الجُبن لمدة تزيد عن 24 شهراً وهي الحد الأدنى الضروري من الانتظار لصناعة هذا الجُبن ، رأيت من يحتفظون بالجُبن 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 الجُبن 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 الجُبن في محلات صناعته على نطاق الإقليم كله مع ملصق على كل عجلة جُبن مكتوب فيه :- أوستريا فرانسيسكانا، لا تفتح عجلة الجُبن هذه حتى تاريخ كذا، بعض عجلات الجُبن هذه ما تزال هناك، تجلس بصبر على الرفوف الخشبية. لا ينحصر اختلاف خصائص كلُّ عجلة جُبن على عملية التعتيق فقط، بل أيضاً طبيعة المراعي، وسلالة الأبقار ( بيانكا مودينيز، روسو ريجيانا، أو جيرسي)، ونوع غذاء الأبقار، سواءً كان حبوباً مخلوطة، أو عشبَ مناطق مفتوحة، أو الاثنين معاً.

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

بعد مرور سنوات على ذلك، دُعينا إلى متحف اللوفر لنقوم بتقديم عرض. كانت تعويذة " التوليفة" الدوكاسية تسيطر على تفكيري. أردت أن أعُرَّف الجمهور الفرنسي على شيء حول ايطاليا لم يتسنَّ لهم معرفته من قبل. في التحضير لفعالية اللوفر، قمنا بتحضير وصفة جدتي لعمل مرق البارميزان باستخدام رقائق جُبن 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 الخلاط المحمول باليد هو كل ما نحتاجه ليرتفع هذا السائل في الهواء ويبقى معلقاً فيه مثل غيمة. من رقائق جُبن صنعنا شيئاً أثيرياً، بالكاد مرئي، بنكهة غير محدودة، وهوية واضحة. عند العودة إلى المطعم تحولت وصفة "أربعة عصور من جُبن البارميزان"، إلى "خمسة عصور من جُبن البارميزان"، واكتملت بذلك قصيدتنا الجزلة. إنًّ لوحة الأبيض على أبيض- ذاك التمثال المؤقت العائم في الضباب، والصمت، والتعتيق- صارت بورتريهاً للريف الإيملياني، بورتريهاً ننظر اليه من على بعد عشرة كيلو مترات. ويستغرق عشرين عاماً فقط لُيصنع.

**5- "تورتلليني تسير على المرق"**

---------

ترجمة: نجلاء عثمان

-------

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

لا يمكنني تحمل هذا النوع من الجدال. لا يمكن أن تكون التورتلليني الأفضل هي من صنع والدتك، أو جدتك، بإستمرار. إذا نظرتَ إلى العالم بطريقة نوستالجية، فإنَّ تورتلليني جدتك ستكون هي الأفضل. لكن، إذا كانت نظرتك إلى العالم نقدية، فإنَّ التورتلليني 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، السُمَّان، البط، الثور، ولحم البقر. يستحلب المرق كلَّ النكهة والغذاء من اللحم، لكن لم يجرؤ 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، مِزع 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: التورتلليني.

لا تُصنع التورتلليني 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 تورتلليني 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 ايمليا، بينما يضع أهل مودينا الكثير من لحم الخنزير المملَّح و الكثير من جُبن البرميزان. التورتلليني في تلال كاستيرفيترو أكثر نعومةً وصغيرة بشكل مستحيل وتُعرف بإسم "شبيه الخنصر" لأنَّ العجينة ُتلف حول الخنصر. أما في الوادي، فهي أكبر حجماً، وبعجينة سميكة، مع حشوة لاذعة بعض الشيء. لعل ذلك هو السبب وراء إصراري على عمل التورتلليني في نسختيها هاتين: ليس فقط لنبقِ على أصابعنا مصطفة، بل وأيضاً لنبقِ على جذوة الجدال مشتعلة.

لكنْ، لم أستطيع مقاومة إغراء إثارة الغيظ. بالنسبة لأهل مودينا ليس ثمة سلطانية تورتلليني مملؤة بشكلٍ كافٍ. في عام 1998، خطرت لي فكرة ممتعة على نحو شرير؛ أن أقوم بتقديم ست قطع معكرونة تورتلليني تتهادى سائرةً على طبقة رقيقة من مرق لحم الديك معززة بمادة الجلاتين البحري الموجودة في الأجار أجار Agar Agar . هل ستُلتهم قطع التورتلليني النادرة هذه بالحماس الديني نفسه الذي تُلتهم به السلطانية الممتلئة؟ والأهم من ذلك، هل ستتمكن هذه اللفتة من تجديد هواء الجدال القديم، وتعزز قناعتنا أنَّ التقاليد يجب أن ُتساءل، 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 معارضُه 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 تفصيلة خاطئة. قال: " ماسميو، ثمة شيء ناقص في قائمة الطعام"

-" ماذا الآن، إميليو؟"

-"الشعيرية باليخني"

ظننت أنه يمزح، وبيد منفردة جاوبته بواحدة من تلك الإيماءات الإيطالية النمطية ثم رحت في حال سبيلي. كنت أحاول مقاربة المطبخ الإيطالي عبر تجريدات جُبن 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 بولوينا وريجيو إيمليا، لكن لم أعثر على شيءٍ مُرض. عندما عاد إيمليو في الشهر التالي، استدعى الجدال 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 إيمليو 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 جُبن البارميزان تجريداً؟ ربما أكثر من ذلك.

أنقضى بعض الوقت، لكنْ أخيراً توصلنا إلى نسختنا الخاصة من الشعيرية مع اليخني. و لتمام رضا إيمليو، لم تغادر الوجبة قائمة طعام أوستريا فرانسيسكانا منذ أن دخلتها أول مرة. حضَّرنا 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 ببيضٍ نيءٍ لنضفي طعماً لاسعاً على العجينة. للمفارقة، وصلني، بعد سنوات، اتصال هاتفي من طاقم فيلم في لندن. كان الطاهي البريطاني الشهير هيستون بلومينثال في ايطاليا، ورغب في التوثيق لإحدى وصفاتنا في أوستريا فرانسيسكانا. خمِّن أي وصفة كانت؟

**7- " غرفة المؤن"**

---------

ترجمة: نجلاء عثمان

-------

عندما زارنا المصور الفتوغرافي السويدي بير آندش يورينسين لأول مرة في مودينا عام 2006، أخذته إلى الريف لتصوير عملية الإنتاج التقليدية للكوبا دي تيستاcoppa di testa أو لفافة لحم الخنزير. وصلنا معاً إلى منزل معلمتي القديمة ليديا كرستوني، 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 روؤس الخنازير أكبر جداً مما تتخيلون. كان هناك حوالي ثلاثة أو أربعة رؤوس تغلي في الوعاء. ظلت الروؤس 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 المؤن" 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 والنبيذ المستخدميْن عادةً في تحضير الكوبا دي تيستا. في هذه الوصفة استخدمنا باقة مُنكًّهة ومحضرة بعناية شديدة من قشر البرتقال، والقرنفل، والثوم، والروزماري، مع زجاجة فخيمة من فرانسياكورتا Franciacorta ؛ النبيذ الرائع من لومباردي[[15]](#footnote-15)، وبالتحديد نبيذ 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 خلاصةً صافيةً ذهبيةً، خلاصة هي نسخة شفافة أو إكسير الكوبا دي تسيتا. بعد ذلك نضيف قطعاً صغيرةً من اللسان، والخد، والأذن، وهي قطع تم طبخها مسبقاً بطريقة ال Sous-vide .

بعد ذلك ننتقل لتحضير المعكرونة. هنا ننطلق في خيال الدخول إلى غرفة المؤن لنعثر على ما يساوي حفنة يد من أشتات 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، وريجاتونيrigatoni ، بحيث نقطع هذه التشكيلة لتشبه مزع اللحم المتناثرة على طاولة جزار. اللمسة الأخيرة هي طبقة رقيقة من ماء الزبادي الحامض طافية على سطح المَرَق. تعزز الحموضة من قوة النكهة، وتشحذ 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.

إنَّ العيش في الريف أمر تكتنفه المشقة: فعلي الدوام هناك شيء تتعين صيانته، و تنظيفه، ووضعه 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 روؤس 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 نقانق ميراندولا الشهيرة، الكوتشينو، أو نقانق لحم الخنزير المُبهَّر. اسم كوتشينو مفترعٌ من كوتيكا cotica ، أي جلد الخنزير.

قبل خمسمئة عام كانت نقانق 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 لكنْ مع قطع لحم خنزير صغيرة جداً ومختارة بعناية، ما يجعلها على درجة من النُبل لا تقل عن أنواع النقانق الأخرى.

الكوتشينو لحم فريد الطراز. فهو يمتاز بنكهة قوية جداً ويتسيد قوامه الجلاتين الذي مصدره جلد الخنزير. يأخذ القادمون إلى إيطاليا بعض الوقت للتعود على الكوتيشنو الذي يدمنه أهالي مودينيا. لقد حدث أن عقدتُ اجتماعاً مع كونسيرتيوم الكوتشينو، منظمة منتجي الكوتشينو، وكانوا قلقين أنَّ تقليد صناعة الكوتشينو لا يتم توريثه للأجيال الشابة. أجد نفسي مضطراً للاعتراف أنَّ الكوتشينو والعدس لم يكونا جزءاً من قائمة الطعام لدينا منذ سنوات. لكنْ، 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. فنادراً ما تخلو موائد احتفالات عيد الميلاد والسنة الجديدة من طبق الكوتشينو المبخَّر مع العدس، والبطاطس المهروسة، وزجاجة نبيذ لامبرسكو. إنه أكثر من مجرد تقليد؛ إنه معتقد خرافيٌّ: يُشرب نخبُ تَمنِّي 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 قُطِّعت إلى قطع صغيرة جداً، وخُلطت 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 أجريته الأسبوع السابق، وفكرت في جلد الخنزير والجلاتين داخل حشو الفطائر الصينية. ربما ثمة سبيل لتناول 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؛ أجريت تجربة طهو الكوتشينو على بخار نبيذ لامبرسكو عوضاً عن غليه في الماء. لقد غير ذلك كلَّ شيء: نزعت حموضةُ النبيذ دسمَ النقانق، وأضفتْ على لحم الخنزير نكهة رحيقية. سنكرر التجربة، لكنْ 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 مكانٍ 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. إنَّ المطبخ الإيطالي يدين بتقاليده الغنية لقرون من التلاقح الثقافي. ما تعلمته في هونج كونج أنَّ 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، وغنَّى 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 وقارنَّا الوصفات، الشيء الأول الذي قفز إلى ذهني كان الأرز. إنني أعشق الأوسو بوكو التي تطبخها أمي، لكنْ أرز أمي كان دائماً مستوياً 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 ذكرياتُ أرزٍ مطهوٍ بإفراط. عليه، شرعنا في إعادة كتابة الوصفة، من ناحية الأرز وليس اللحم. كان مربط الفرس هو: علينا ضمان أن يستوي الأرز دون أن يكون ليِّناً، 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 حضَّرناه بطريقه السوتيه، وحمَّرناه، 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 الماءُ المتبقي من غَلْي 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، نحيي بها أرز أمهاتنا مفرط الإستواء. ثم، أخيراً، وليس آخراً، 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 كلٌّ 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 فقط لأمي، بل لكل أمٍّ نتذكرها بحب إذ لا تكف عن إسعادنا بطعامها. إنَّ " 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 اكتوبر 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 أنَّ الأرز سيكون مفرط الاستواء؟". تعالت الضحكات والتصفيق. نزلتُ من المنصة وفوراً لمحت القلق بيِّناً على قسمات مضيفي الذي عاجلني بالقول" أردت فقط أن تعرف أنَّ الطباخ في السفارة أعد لك طبق أوسو بوكو على العشاء"!

**10-" البوليتو المسلوق، دون سلق "**

---------

ترجمة: نجلاء عثمان

-----------------

المرة الأولى التي قدَّمت فيها لزوجتي لارا، الأميركية الجنسية، طبقاً من البوليتو مسيتو، أي اللحم المسلوق، نظرتْ إليَّ وتساءلتْ مستنكرةً "هل ما زلنا نعيش في القرون الوسطى"؟ في الواقع، يعود تقليد هذا الطبق إلى القرن الثالث عشر الميلادي. حيث مثّل سلقُ اللحم علامةَ تقدمٍ كبيرةً مقارنةً بالشواء، فقد كان يعني أنَّ بحوزة المرء وعاءَ طهوٍ، الأمر الذي يشي بأنَّ هناك منزلاً، وربما زوجة أيضاً، كما أنَّ سلق اللحوم ينتج مَرَقاً: اثنان بثمنِ واحد.

حالياً، يعتبر البوليتو ميستو الذي يُقدم في المطاعم هنا في إيطاليا، طقساً رمزياً. حيث تدور عربات التروللي الفضية صعوداً وهبوطاً في ردهات المطاعم شمال ايطاليا، بحجيراتها المُعَدَّة لتقديم اللحم -كلُّ نوعٍ على حدة-: لحم هُبْرَة البطن (الجوانب)، والخدْ، واللسان، والذيل، ورأس العجل، والكوتشينو، لكنْ المجد الحقيقي يكمن في طريقة التقديم. يقدم النوادل طبقَ اللحم على المائدة بصحبة تشكيلة من الصوص: الصوص الأخضر بلون الفيروز، وصوص الفلفل الأحمر، وصوص الفواكه الخالصة التي تضفي نكهةً احتفاليةً على الطبق. عندما قمت بشراء مطعمي اوستريا فرانسيسكانا؛ وجدنا فيه تروللي 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 مورِّد اللحم هو فرانكو كازامالي، أحد جزارينا 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 ينبسْ أحدهم بكلمة. " هل نحن على ثقة أنَّ تقاليدنا المطبخية تحترم المكونات التي لدينا"؟ في لحظة واحدة حررنا أنفسنا من التزامنا بالتقاليد. إذا رغبنا 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 حافظناعلى الفايتمينات، والبروتينات، والخصائص الحسية. والأهم، أنَّ كلَّ قطعة لحم تمتعت بنكهتها وهويتها الحقيقيتين. عندما طلبت من بعض الأصدقاء والزملاء تذوقها، لم يكن هناك في الواقع من يفوقني حماساً. كنت مدركاً أنَّ 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 زخةً رقيقةً من البقدونس الأخضر الفاقع لتحل محل الصوص الأخضر، وخيطاً رفيعاً من جلاتين الفلفل الأحمر المدَخَّن، والقليل من نبات الكبر، مع قطرة من مسطردة تفاح الكامبانين. إنَّ الطقوس التي رعينا 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. أهزُّ 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 وضَحَ 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 قدَّمت نفسها الينا وفي يدها دجاجتا غينيا، وسَلةٌ من البيض." هذه هدية، من أجلك. اخبرني ما تراه حولها"، قالت، بينما كانت تقود الشاحنة عائدةً إلى مزرعتها في آبيناين. يُعتبر طبق دجاج غينيا المشوي تخصصاً مودينياً، لكنك نادراً ما تجده على قائمة طعام المطاعم الآن، لقلة عدد مربِّي 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 كيَّفت وصفة كامبازو من وحي طبق دجاج غينيا تناولته في مطعم أسطوري في إقليم زمبلو، خارج حدود بارما، في زيارة حَجٍ مطبخية قمت بها مع أشقائي. في كامبازو؛ قمنا بشواء الطائر في صوص كريمة نبات الكمأة، وقدمناه مع كبد البط، لكنْ 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، لكنَّ طائراً مشوياً، خاصةً طائراً رقيقاً مثل دجاج غينيا، بمثابة تلة زلقة يصعب الصعود إليها. فإما أن تكون الأرجل مطهوةً بشكل جيد، أو الصدر، لكن نادراً ما يتحقق ذلك لكليهما معاً. لقد رغبنا في المحافظة على ذلك الشعور الحميم الذي توقظه فينا رائحة الشواء، بشذاه الكثيف حتى لتكاد تسبح فيه، لكنْ علينا، في الوقت ذاته، العثور على طريقة أفضل لطهو هذا الطائر اللُقية.

لن يكون ثمة شواء هنا. نزعنا 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 خارجيِّ 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 معبأةً؛ كان علينا تقطير العظام المسحوقة المشوية في المبخر الدوار. ثم وضعنا الرطوبة المزالة من العظام في مرذاذ. زخَّات 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 آبينيا 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 الأوربية. عمل باروزي مع مايكل انجلو، في حياته المهنية المتأخرة. وأكمل باروزي عمل مايكل انجلو في كتدرائية القديس بطرس، عقب وفاة انجلو ودفنه في كنيسة البانثيون في روما. في عام 1887، قام رجل يدعى يوجنيو جولليني بفتح محل لبيع الفطائر في قرية فيجنولا. ضمن تجارب عديدة، اخترع جولليني كعكةً لاقت رواجاً كبيراً، قوامها شوكولاتة كثيفة جداً، وتخلو من الدقيق. في عام 1907، أثناء احتفالاتٍ بعيد ميلاد باروزي الاربعمئة، اُطلق اسم باروزي على الكعكة. ما يزال فرانكا جولليني، الحفيد من الجيل الرابع من عائلة جولليني، يصون بوفاء شديد وصفة العائلة، وتعتبر كعكة باروزي اليوم أكثر شهرة من المهندس الذي حملت اسمه.

إنَّ موقع فيجنولا الجغرافي، وسط سلسلة من التلال يخترقها نهر بانارو الذي يجري بإتجاه 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 فيجولا المغطاة بأزهار الكرز الزهرية. في شهر يونيو، تنادي أكشاك الفواكه التي تغطي الأرصفة، على السائقين عند كل منحنى على الطريق. هذا التقليد الزراعي عضَّدَ شبكة من الصناعات، وأضحى جزءاً من هوية المدينة. مشحوناً إلى جميع أطراف إيطاليا، والعالم أيضاً، صار كرز فيجنولا علامةً 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 بناءِ كتدرائية القديس بطرس، كتلَ الرخام وقوةَ الرجال، وصنعنا طبق الحلو بوصفه عموداً عصرنهضوي منهاراً على الأرض. إنه استشكاف حِسِّي للقوام وللنكهات المتعارضة: الفاكهة الحمراء اللاسعة، كعكة الشوكولاتة الحلوة، مُربَّى كرز سابا، كاكاو مقرمش، وشوكولاتة مجمدة، وزخَّة من القهوة المُرَّة. شربات الكرز اللاسع يجلس على فتافيت البسكويت المملح. زخَّة شوكولاتة مجمدة وقهوة مُرَّة تتوسط الطبق، بينما شرائح من كعكة مستلهمة من كعكة باروزي ُرصَّت في طبقات مع مُربَّى كرز سابا. إنَّ فيجنولا هي إحدى المدن التي تُجمِّل التلال الإيمليانية، غير أنها، تماماً مثل آثار قلعتها الدارسة، معجزةٌ صغيرةٌ من الإصرار على حماية هويتها رغم كلِّ الصعاب.

**13-" زوبا انجليس: الحساء الإنجليزي "**

ترجمة: نجلاء عثمان

-------------------

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

الجميع لديهم قصص مختلفة حول أصل الاسم- قالت جدتي إنَّ الاسم جاء من نبيذ القرمز الزهري الذي يُرش تقليدياً على بسكويت أصابع الست، في إيماءة تذويقية تشبه عَلّم المملكة المتحدة. الوصفة التقليدية ليست معقدة: بسكويت أصابع الست المغموس في نبيذ القرمز ومرصوص على صينية الخبز، مع نوعين من كريمة الفطائر، واحدة بالفانيليا، والأخرى بالشوكولاتة، يجلسان جنباً إلى جنب على البسكويت الزهري، مع طبقة أخرى من البسكويت المرشوش بزخَّة 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، لكنْ 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 سراً 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 يضفي على النبيذ لونه المميز وغموضه. في الماضي، كان يُعتقد أنَّ النبيذ محفز قوي للرغبة 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 ماريا، 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 نُسَخ فقيرة تحاكي الوصفة الأصلية، وتعودت ذائقة المستهلكين على هذه النُسَخ 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، ونبيذ 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 الأولا في خلطة الكاربيونيه

3- تلوث

4- الخبز والزبد والأنشوجة

5- السردين والأسبرط والرنجة

6- مكرونة شيتاري Cetarese

7- ريزوتو الـ"كاشيو إي بيبه"[[16]](#footnote-16)

8- العودة

9- كل ألسنة 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 والفاصولياً، إلى ما تحمله النكهات المألوفة من ممكنات. استدعيتُ حكايةً خرافيةً يبادل فيها صبيٌ 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 الجرأة بالصبي أن تسلق شجرة الفاصوليا، ثم حدثت أشياء سحرية. هل يمكن أن يحمل وعاءٌ من المكرونة والبريوتي النبوءةَ نفسها ؟ إذا زُرع هذا الوعاء في دماغي، كم سيسمق طوله؟

خلال ذلك الشتاء، كنت أسمع الكثير من موسيقى بوب ديلان ، على وجه الخصوص إلبوم عام 1969 المسمَّى "خط أفق ناشفيل". إنه أكثر إلبومات 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]](#footnote-17) على نحو عام تسود السوداوية واللّوعة في توانج[[18]](#footnote-18) الموسيقى الريفية، لكن هناك تباعد صوتي هارموني غير محسوس عند ديلان على امتداد الألبوم، ما شكَّل عزاءً لي. أعتبرُ الطبخ تكثيفاً لحياة المرء. فكل قضمة تمثّل تصعيداً. وديلان يتوجه إلى القلب مباشرةً. هل يمكن أن يكون لوصفة طعام الأثر نفسه؟ هل يمكن لوجبة أن تكرّم وتقرّظ ما هو سامٍ وما هو وضيع في ذات الوقت؟ هل بإمكانها أن تزيد من القدرة على التسامح، والحنان والحب؟

كان أوستريا فرانسيسكانا مفتوحاً لما يربو على الخمس سنوات، وكنّا 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. لعلي كنت أحتاج العثور على نوعٍ 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 تعبتُ من الشد عكس اتجاه الجاذبية بتقنياتي المثالية والجديدة. ربما كان مطبخنا جائعاً لشيء من الإنسانية؛ وعاء رحيم من الفاصوليا أو طبق سخي من الاسباجتي.

الباستا فاجولي Pasta e fagioli شوربة إيطالية نموذجية. إنها بالضبط، الوجبة التي تتوقع أن تتناولها في أي أوستريا: الطعام الإيطالي التقليدي المريح[[19]](#footnote-19). 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 تجرّدك من سلاحك. كانت الوصفة قنبلة حطمت الجدران. تخلّيتُ عن حذري واحتفلتُ بفكرة أنَّ المطبخ يمكن أن يكون مكاناً مبتذلاً، وغير تقليدي؛ خيرياً ومعاصراً في الوقت ذاته. قد يتقبّل المطبخ تاريخي الغذائي، من ألين دوكاسي[[20]](#footnote-20) إلى فران أدريان[[21]](#footnote-21) ، ويترك كذلك مجالاً لجدتي آنشيللا. بعد ذلك طفقنا نبحثُ عن الشعر والأغنية في الوصفة والمكونات التي كانت جزءاً صميماً من المطبخ الإيطالي اليومي. تخيّلنا مكوّنات جماعية عمالية تنبت أجنحة وتبزغ كأبطال. لقد أردنا أن نجعل الخفيَّ ظاهراً، سواء كان فاصوليا أو سرديناً، وذكَّرنا أنفسنا بأغنية جون لينون "بطل الطبقة العاملة شيء يستحقُ أن تكونه A working-class hero is something to be."

كانت فاصوليا البارلوتي العادية ما يهمنا حقاً. ليس النجوم[[22]](#footnote-22) أو الأدوات الفضية، بل الاتصال العاطفي بالمطبخ. تكنيك 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 فجاجةً. بدأ أوستريا فرانشيسكا 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 فرانشيسكا. كانت الحروف البيضاء الكبيرة على الظهر تصرخ "أين تعتقد هذه المكرونة والفاصوليا أنها ذاهبة؟"

**2- " سمك الأولا في خلطة الكاربيونيه"**

---------

ترجمة: مجدي النعيم

-----------------

في القنوات الموحلة لنهر بو، هناك وفرة من سمك الرود (روتيولوس أولا Rutilus aula، أو أولا فقط باللغة الإيطالية). هذه الأسماك الأصيلة التي نجدها في حوض البحر الأدرياتيكي، بالكاد تعتبر طعاماً شهياً. لكن، على الرغم من القوام المخاطيَّ للحمها فقد ظلت تؤكل لقرون. تاريخياً كانت هذه الأسماك، سهلة الاصطياد بالشبكة في الأنهار والقنوات سميكة الغطاء النباتي، تُحفظ مع الخل في خلطة سميت كاربيونيه carpione، وهي خليط من البصل المقلي والجزر والكرفس والملح والسكر والنبيذ والخل والأعشاب. تُنظف الأسماك وتُقلى بعد تغطيتها بخليط من الدقيق، ثم تُحفظ في ماء مالح[[23]](#footnote-23). وتقنية الكاربيونيه في حفظ الطعام شائعة في كافة أنحاء إيطاليا. وقد استخدم المايسترو مارتينو، أحد أكثر الطهاةِ 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 حفظُ سمك الأولا في خلطة الكاربيونيه، إمدادات عدة أشهر من الغذاء في المخزن عندما ينصرم موسم الصيد. الآن، مع مخازننا المعبأة على مدار السنة، ما هي أهمية الكاربيونيه؟ هل لمزيج الخل الحلو من قيمةٍ جوهرية، أم أنه مجرد تقليد آخر استمر، مثل الكثير غيره، لمجرد العادة؟

انتابنا الفضول لمعرفة ما يمكن أن يحدث إذا صنعنا صلصة لا تحفظ أيَّ شيء. هل يمكن أن تكون موجودًة بذاتها؟ انتهت تجاربنا إلى صُنع جيلاتي الكاربيونيه. كان المزيج الذي يجمع اللاذع والحلو لذيذاً بما فيه الكفاية، لكنه بدا عارياً. كان بحاجة إلى كاونتربوينت[[24]](#footnote-24)،أي إلى نقيض أو ضد يؤكده، 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 طباخ ياباني ظل موجوداً في مطبخنا منذ عام 2005. بعد تخرجه من مدرسة الطهي اليابانية سافر تاكا في جميع أنحاء إيطاليا، ثم في أحد الأيام بدخول أوستريا فرانشيسكا لتناول طعام الغداء، وبعد نهاية الوجبة كنا قد أقنعاه بالبقاء. ومنذ ذلك اليوم أصبح تاكا مورداً قيّماً لدقته وقدرته على حلِّ المشكلات. جرَّب تاكا، بألاعيب طفلٍ، وضعَ خليط التمبورا والسمك في قمع مع مقدار معيَّن من الغاز. أشعل الهواءُ التمبورا فانتفخت في الزيت لتشكِّل دائرةً كاملةً، قرصاً ذهبياً شفافاً، بالضبط في الحجم المناسب لمعلقة الكاربيونيه 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. فليتحدَّ الطرف الأضعف تصوراتِنا مرةً تلو الأخرى. ما من سمكة أصغر مما يجب، ولا من وصفة بالية إلى حدّ إلقائها بعيداً.

**3- " تلوُّث "**

---------

ترجمة: مجدي النعيم

**------------------**

صُنع طبقُ "تلوُّث" 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، وأُجبر الجميع على التفكير الجدِّي حول العلاقات التي يعززونها مع المنتجين والحرفيين. الخام هو الثقة المتبادلة. هناك الكثير لنتعلمه حول المنتجات التي نستخدمها كل يوم من الناس الذين يربون ويصطادون ويزرعون هذه المنتجات.

كانت كوبنهاغن تعاوناً استثنائياً بين الطهاة والحرفيين والصحفيين. وقد خلّفت الندوةُ روابطَ دائمةً بين أيدي وعقول متنوعة ووسعت آفاقنا. "اطبخه خاماً" كانت الغاية منه دائما أن يكون تحدياً، وليس حلَّاً. 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 أنَّ 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 النار[[25]](#footnote-25) في كوينزلاند بأستراليا. وكما تتغير الحياة البحرية، يضطر الصيادون إلى السباق مع أدني السلسلة الغذائية ليحصدوا ما اُعتبر يوما طُعماً - فحتى قناديل البحر بدأت تظهر على أطباقنا. وعلى الطهاة أن يتكيّفوا أيضاً.

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

**4- " الخبز والزُبَّدة 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 والزُبَّدة والأنشوجة وصفة متوسطية كلاسيكية، وليست إيطالية فقط، تتكون غالباً من أنشوجة تُقدم على خبز محُمَّص مع لوحٍ من الزبُّدة غير المملَّحة. 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 المُخَّمر في سُمْك رقاقةِ البسكويت. تصبح الأنشوجة جيلاتي الأنشوجة الذي يُوضع داخل الاسطوانة المُحمًّصة مع الأنشوجة المُقطَّعة والمنقوعة ورغَّوة الخبز المدخنَّة. ثم يُسكب حليب الليمون الدافئ، الذي يشبه الزبدة الدَّسمة، حول الجيلاتي. لتناول هذا الطبق يجب كسر كل شيء، وعند تلك اللحظة يتسرب محتواه الداخلي الدَّسم. يختلط جيلاتي الأنشوجة ورغَّوة الخبز مع حليب الليمون، ويمتص الخبز الخليط. فتعود الأطباق نظيفةً إلى المطبخ.

أحضرتُ معي الوصفة إلى لندن في عام 2009 لدورة خاصة من الآيدينتيا غولوز ldentita 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 المتوسطيَّ. شعرتُ بالتواضع والشرف بظهوره. وقبل أن أتمكن من الانتهاء من شرحي، كان يقف إلى جانبي على المسرح حاملاً ملعقة في يده. أخذ قضمةً، ثم أدار الوعاء تجاه الجمهور وقال: "هل ترون هذا؟ خبز وزُبْدة 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؟ لكنْ 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 طباخ تجهيز أو طباخ تنفيذي. ساعات العمل الطويلة ليست سوى البداية؛ فالتحدي يكشف عن نفسه لاحقاً كصراعِ 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 مقلياً، أو مشوياً، أو مقطعاً 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 الكلوبيداي، لكنه أقل شهرةً لأنه يعيش في منطقة صغيرة ِمن البحر الأدرياتيكي، قبالة سواحل شيرڤيا في وسط إيطاليا. وقد كان الأسبرط علامة فارقة بقدر ما يمكنني التذكر. يُنقع سمك الأسبرط في ملح البحر الحلو المستخرج من أحواض ملح شيرڤيا 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 شيّه، 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 سردينة إن كانت تحلم أن تكون أكبر أو أكثر رفعةً؟ في هذه الوصفة نلعب مع الطبيعة من خلال تسريع تطور الأنواع – سردينة تتحول بطريقة سحرية إلى رنجة. ولكي يحدث هذا لعبنا لعبة الحفلة التنكرية. أولاً يُنقع السمك النيء لفترة وجيزة في الملح والسكر. ثم يُغطَّى السمك، الموضوع في وعاء، في مرق سمك الأسبرط الكثيف المدخَّن. 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 سُلَّم التطور: لقد أصبح أسبرطاً. وهناك طبقة رقيقة من جيلاتين الرنجة، ُصنعت بالنبيذ الأبيض وبلمسة من الخل البلسمي التقليدي لإضافة اللون، ثم قُطعت في شكل سردين ثم وُضعت على قمة السردين، لتحوِّل لونَ جلده الفضي إلى لونٍ بنيٍّ داكن، مثل سمك الرنجة. إذن فهو يبدو الآن وكأنه رنجة في مرق أسبرط، لكنْ بطعم السردين. كُلُّ طبقة تغطي سرديننا، لها لون ونكهة مختلفة من البحر. فهو ليس مشوياَ ولا مدخَّناً ولا مخللاً - وهذا إيهام. وعلى الرغم من محاولتنا لتحويل السردين إلى شيء، فهو لم يتحول، فقد ظلَّ هو ذاته. في الواقع، أصبح السردين نسخةَ من نفسه أكثر لذةً.

**6- "معكرونة شيتاري "**

---------

ترجمة: مجدي النعيم

-----------------

في عام 1932، اقترح المستقبلي الإيطالي فيليبو تومازو مارينيتي[[26]](#footnote-26) ثورةَ في الغذاء. الولائم العبثية المكونة من الغذاء المثالي؛ أحالت الطعام في المستقبل إلى شئ تفهمه فئة قليلة. وقد كانت رؤية مارينيتي ليست بعيدة عن الصواب، إذا أخذنا في الاعتبار اتجاهاتنا المعاصرة، لكنْ في ذلك الوقت من عام 1932 تغاضي الجمهور العام عن الحركة المستقبلية الغذائية حتى ضرب مارينيتي وتراً حساساً في الهوية الإيطالية. أعلن المستقبليون للجمهور أنَّ 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 امتلأت 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 أنَّ المكرونة كانت "هي سُبات الجماهير ... أصل فتور الهمة، 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 فرانشيسكا. فنحن نعتقد أنَّ ضيوفنا سوف يشعرون أنهم خُدعوا؛ لأنَّ المكرونة‎ مغرقة في اليومية؛ فهي المكوِّن الأكثر شيوعاً في مخزون الغذاء الإيطالي. لكنْ 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 المخمَّر، في شكل كولاتورا دي أليشو[[27]](#footnote-27) *coatura di* *alici*، مستخلص الأنشوجة الذي تنفرد به شيتارا. تُضغط الأنشوجة أسفل الملح. ويوضع السائل البرتقالي الذي يطفو على السطح في جِرارٍ زجاجية ويُعرَّض للشمس الساطعة للتخلص من أيِّ ماء زائد ليترك وراءه فقط خلاصة الأنشوجة الصافية. تعكس الجاروما بسخائها وبساطتها، المكانَ الذي صُنعت فيه. انها مثل العثور على زجاجة من شعاع الشمس عندما يلج خزانةَ مظلمة.

يصنع البيستو الخاص بهذا الاسباجيتي؛ من أنشوجةٍ مقطَّعةٍ باليد، ونباتِ القباري[[28]](#footnote-28)، والصنوبر والجوز والثوم والكولاتورا دي أليشو، لكنْ البيستو يشكل نصف المقدار. وبدون مكرونة‎ ذات نوعية جيدة وأسلوب مناسب للطهي، لن يتمخض عن هذه الوصفة أيُّ شئ. نحن لا وفاءَ لنا لأحدٍ عندما يتعلق الأمر بالمكرونة‎‏، فنحن ننتقي ونختار من بين منتجينا المفضلين. يجب أن تكون المكرونة‎‏ قادرة على امتصاص الصلصة بدون أن تفقد إحساسك بالقضمة. والسر هو غليها في الماء المملح حتى تصبح نصف ناضجة، ثم تفصلها عن الماء. اضفها 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]](#footnote-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 أضرارٌ، لحسن الحظ لم أجد أضراراً. كان مركز الزلزال في فينال إيميليا على بعد 28 ميلاً (45 كيلومترا) شرق مودينا. بعد تسعة أيام، ضرب زلزال آخر قوته 5.8 درجة على بعد 19 ميلاً (30 كيلومترا). ركزت التقارير الإخبارية على الكنائس المنهارة، والأسر المشردة، والمصانع المتضررة. لكنْ اتساع الكارثة بدأ يتوضح حين أرسل لي أحد منتجي البارميجيانو ريجيانو، صورةً مروعةً من مخزنه. فقد سقطت المئات من أقراص الجبن التي يزن الواحد منها 40 كيلوغراماً (88 رطلاً) من الرفوف المرتفعة وتحطمت على الأرض. لم أصدق عينيّ. قدّر اتحاد منتجي البارميجيانو ريجيانو أنَّ 400,000 من أقراص الجبن قد تعرضت للتلف. انتشر الخبر بسرعة: اشترِ الجُبنَ لتنقذ المنتجين. فبيعت العبوة المفرغة من الهواء زنة 1 كجم (¼2 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 المَرَق حتى يصبح كريمياً. يتم تبريد الخليط ليلةً في الثلاجة، حيث 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 نانو[[30]](#footnote-30) عن طريق إضافة مغرفة واحدة من مرق البارميجيانو مرةً واحدةً، ثم تحريكه بقوة. ويتم خلط ملعقة من كريمة البارميجيانو في النهاية. في المطعم نحن نرشٌّ سائلاً مقطَّراً من خمسة أنواع من مختلفة من الفلفل، تمَّ إعدادها في جهاز تقطير، على الأرز لإضفاء الفوح الخفي المستخلص من الفلفل. لا يخلِّف الطبقُ الأبيض أحادي اللون وراءه أيَّ تشتيت، ليجعلك تركز على نقاء وكثافة البارميجيانو ريجيانو.

الوصفة ليست مجموع مكوناتها. ففيها طبقات من المعني: الناس والأماكن والزمن. لقد أُنشأتْ هذه الوصفة في استجابة مباشرة للزلزال. في مهرجان الطعام البطيء[[31]](#footnote-31) 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. استلفنا طبق مكرونة‎ الرومانية المسمى كايوتشيو إي بيبي *cacio e pepe* (الجبن والفلفل) وحولناه إلى رمزٍ إميلياني 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 ليعتنوا بحقول الأرز في مناطق لومباردي وبيدمونت. تركوا نساءهم وبناتهم في البيت لمدة 40 يوما في السنة، في الفترة من مايو إلى يوليو، ليغرسوا رُكَبَهم في الطين ليقتلعوا الأعشاب. وقد اشتهر الموندين بالعمل الشاق الذي خلدوه وبالأغاني الإميليانية التي تغنوا بها، ما يقف شاهداً على روحهم الظافرة. طبق الأرز الأبيض المتسم بالبساطة المتناهية، هو استمرار لقصتهم. فليبقَ هذا الطبق دعوةً للوحدة، والبهجة وتذكر أنَّ وصفة طعام يمكنها أيضا أن تكون عملاً من أعمال التضامن.

**8- "العودة"**

---------

ترجمة: مجدي النعيم

--------------

يعيدني شهر أكتوبر إلى أماكن كثيرة في ماضي حياتي. عندما تزوّجتْ 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. لكنْ، أمي كرهت المكان. لقد حكت 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 يهلُّ شهر نوفمبر؛ أجدُ نفسي في مواجهةِ الضباب والبؤس بسبب الأشياء التي تستحق التذكّر. فقد كانت هناك فتراتُ 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 بإمكاني 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 حوضٍ، في الحظيرة وراءه. وكانت دينا- أمُّ 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 الضيّقة باحثاً عن القلقاس الرّومي تحت عبّاد الشمس طويل الساقين، أو جامعاً الجرجير البرِّيَّ على طولِ ضفافِ نهر سيكيا. والعودة تعني أيضاً العودة إلى تلال بياشينزا، حيث تدرّبتُ مع الطاهي جورج كوني كل يوم إثنين على مدى ثلاث سنوات. كنتُ صغيراً وتواقاً إلى التعّلُم. وكان خبز البريوش، و صنعُ الباتيه على وعاء التيرين الخزفي، وحشوُ الفطر المجفف؛ مثلَ عالم ديزني بالنسبة لي. وعندما أنظر إلى الوراء أبعد من ذلك، أجدني واقفاً على مقعد في مطبخ أمي لأصنع الباساتللي، أبسط عجائن المكرونة المصنوع من فتات الخبز، والبيض، وحفنة يد من جبن البارميجيانا ريجيانو المبشور.

طبقُ "العودة" الذي وضع في 2010، هو مزيج من ذكريات محجوبة تعود إلى النور بعد سنوات عديدة. وأربط هذه الوصفة بأغنية ثنائية أدّاها ديلان وجوني كاش. أغنية "فتاة من الريف الشمالي" هي أغنية عن التغلّب على الحنين: اللحن يأخذك إلى الماضي، لكنْ الكلمات تقول لك كن حذراً، لا رجعة إلى الوراء، بل تقدّم إلى الأمام فحسب. إنّ تركيب المكونات والتقنيات المتنوعة يبحث عن الحل. والمدهش، أنَّ النكهات العتيقة آلت إلى تناغم ذهبي. يُدخّنُ الفطر قليلاً لاستعادة جو المدفأة، ثم يُحشى بالجوكاكينو الدسم [[32]](#footnote-32) لإعادة النكهة الإميليانية المميزة إلى الحياة. وتُصنع الباساتللي بالكمأ المفتت، وجذور الكرفس، ومسحوق القلقاس لاستعادة ذكرى أول وصفة أعددتها في حياتي. ثم هناك مَرَقُ رأس الخنزير الرضيع. ففي أواخر الخريف، بعد تصنيع اللحوم الباردة – من بروسسيوتو[[33]](#footnote-33)، وكوبّا[[34]](#footnote-34) وكولاتيللو[[35]](#footnote-35) - 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 بضعِ قطعٍ

مقرمشة من لحم خدِّ الخنزير. عندما تعود إلى أماكن الماضي، فقد تكون الروائح والنكهات هي نفسها، لكنك تكون قد تغيَّرتَ. واستدعاء الماضي إلى المستقبل، ممارسةٌ يوميةٌ في ضبط النفس والتأمل.

**9- "كُلُّ ألسِنة العالم"**

---------

ترجمة: مجدي النعيم

--------------

منذ افتتاح أوستريا فرانشيسكا، 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 الآذان، والخد، والذَيل 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 الخضراء[[36]](#footnote-36) 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 آكل 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 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 لفتة بدائية. يُطبخ لسان العجل بطريقة السو ڤيد، 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 أنَّ اللسان عاد من الفضاء الخارجي، من رحلة إلى البعد الرابع، وأنه يعود متحوّلاً عما كانَه. نمزّق القشرة السوداء لنفتحها ثم نضع اللحم في منتصف الطبق. ونوزع الصلصات كأقمار صناعية حوله. كُلُّ بهارٍ يأتي من تقاليد طهيٍ مختلفة. فهناك الصلصة الخضراء المصنوعة من الكزبرة بدلاً عن البقدونس، وهذا التبديل البسيط يفاجئ الذائقة. ويعيد مزيجٌ من فاكهة الباشون فروت وبذور الريحان؛ خلقَ صلصةٍ استوائيةٍ بتحريف إيطالي. تُنقع الخضروات نيئة مثل ساڤيجيه[[37]](#footnote-37)، بل إنَّ الضال dahl السريلانكي يأخذ هذا الطبق أبعدَ من جذورهِ الإيطالية. كُلُّ بهار يتحدث بلسانه الأصلي، كلٌّ يضفي نكهته المميزة، و كُلُّ قضمة تجعلُ باقي العالمَ أقرب.

أنا طاهٍ إيطاليٌ من مودينا لكنِّي مواطنُ العالم. علمتني رحلاتي أنَّ أكثر الأماكن إثارةً للاهتمام هي حيث تلتقي العوالم، تتصادم وتتحطم، حيث نكون مضْطّرين للاعتراف باختلافاتنا وضم أوجه الشبه بيننا؛ فأكثر تقاليد الطهي أُلفةً، التي تساعد على تنمية البلدان، ما تزال هي التقاليد التي توحّدنا. 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.

**10- "الجنوب"**

ترجمة: مجدي النعيم

-------------

عندما ُطلب منا المشاركة في مسابقة لو ميخور دي لا جاسترونوميا للطهي في 2005 انخرطت في عملية تداعٍ حرٍ مع جنوب إيطاليا. في ذلك الوقت شعرت أنني مرتبط بالجنوب من خلال صداقتي مع طاهِ المعجّنات كورادو أسّنسا في صقلية. إلى جانب علاقة عملي اليومية مع بيبي بالميري، ساقي أوستريا فرانشيسكا منذ عام 2000. إن القباري الذي حفظه أسّنسا في العسل، والبرغَمُوت المُحلّي، واللوز الُمرّ، والبردقوش[[38]](#footnote-38) المعطّر، كل هذه الأشياء التي جلبها أسّنسا 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 والمدخّن المُسمّى بيبون ماتِرانو. وهو فلفل حار شديد الحمرة، وأنا أعشق لون القُرى 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 هذه التناقضات، مع التعارضات المحسوسة بين اللّاذع والحلو، الملطّف والحار، السّاخن والبارد، المقرمش والنّاعم. فالحلوى ستكون نوعاً من رحلة، مثل اكتشافي البطيئ لجنوب إيطاليا، المليئ بالمفاجآتِ الخفيّة والملاحظات اللاذعة غير المتوقعة، وبطيفٍ 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 لويزة) وثمار الحامض الصقليّة. سوف يكون جيلاتي زيت الزيتون بمثابة القلب لهذه الحلوى، وقد اخترعنا نوعاً من الدّرع الواقي حولها حفاظاً على سريّتها. ستحتوي الجيلاتي أسطوانة من الشوكولاته البيضاء، ملفوفة في طبقات من الزيتون الملبس، والتوابل وزيت الفلفل الحار. خلق اقتران القباري البرّي بجيلاتين الإسبرسو الداكن إشارة مباشرة إلى الأرز بالقباري والقهوة الذي يصنعه ماسيميليانو ألجامو، أصغر الطهاة في إيطاليا بين الحائزين على ثلاثِ من نجمات ميشلين في مطعم لو كالوندر في بادوا. كان داخل جيلاتيات القهوة قباري حلو وآخر لاذع. شكل هذه التحلية يمثّلُ تقديراً لغواليرو ماركيزي، الطاهي الأكثر شهرة بين طهاة إيطاليا الحداثيين، الذي بدأ في الثمانينيات صنع "فطائر الرايفولي المفتوحة"، التي نقلت النظرة إلى الرافيولي من اعتباره وعاءً يُعبأ، إلى وعاء للأفكار. غمَّسنا فلفل ماتيرا في زيت الزيتون، واستخدمنا قطرات منه هنا وهناك لتدوير الحواف، وعرَّضناه لنفحة من موقد مدخّن. وضعنا على قمة الاسطوانة رغَّوة اللوز المبرَّدة وكعكة شوكولاتة في شكل قرص.

كان زيت الزيتون كُلّي 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 للمستقبليين الايطاليين. 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 الإيطاليا 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 المتعلّقة بعدم الانتماء إلى عالم المطاعم الرّاقية وبشّرنا بأخبار واعدة. في غضون أسابيع تلقيت مكالمة من دليل ميشلين يهنؤننا على نجمتنا الثانية. ما الذي سنتمناه أكثر من ذلك؟

**11- "البطاطس في انتظار أن تصبح كمأة"**

ترجمة: مجدي النعيم

--------------

من أين يأتي الإلهام؟ لقد طرحتُ هذا السؤال مئات المرّات. بصراحة، يُلهمني كُلُّ شيء وأيُّ شيء، دفعةً واحدة. في معظم الأحيان، تأتي أفكار الوصفات من اليومي. آخذُ أبسط الأفكار، أو الصور أو المكونات وأقسّمها إلى ثلاثة: الشكل والطعم والمحتوى. وعندما تتجمّع الحصيلة في تمامِ الوضوح، أجدُ عادةً شيئاً مثيراً في هذا العالم، وفي نفسي. وعملية الاختزال هذه هي الجزء الأكثر إثارة في الطهي.

كيف حلمتْ البطاطسُ أن تصبح كمأة[[39]](#footnote-39)؟ طُلب منا ابتكار وصفة لاحتفال ألبا للكمأ 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 الكمأ 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 الى البطاطس. تنمو بطاطس رائعة في التلال المطلة على بولونيا. صغيرة ومستديرة، بطاطا مونتيزي تلك معدنية وحلوة. تخيّلنا بطاطسنا المتواضعة تحلم بأن تصبح كمأة مجيدة. لتصل إلى هذا التحول، تلفُّ البطاطسُ نفسَها في مسحوق الشوكولاته والبندق، العنصرين اللذين يشكلان شوكولاتة جاندويونتي الشهيرة في تورينو. تُخبز البطاطس في الملح، ثم يقوّر اللُّبُ ويُخلط بالسكرِ والبيض لصنع قاعدة سوفليه. يُوضع الخليط مرة أخرى في جلد البطاطس ويُخبز. يُتوّج السوفليه الذي يُقدّم في جلد البطاطس، بالأنجليس كريم وجزازات الكمأ البيضاء الطازجة. ويُشجّع روَاد المطعم على أكل كل شيء، بما في ذلك الجلد.

هناك شيئان مثيران للدهشة في هذه الحلوى. أولاً: حقيقتها المجردة؛ فالكثير من الناس يظلّون مصدومين وهم يرون بطاطس مخبوزة للتحلية لأنها ليست جميلة بالمعنى الكلاسيكي. فهي تبدو مثل منحوتة خلّفتها حركة آرتي بوڤرا[[40]](#footnote-40)، غريبة ومُهدّدة نوعاً ما. لا ألعاب نارية، ولا خدع سحرية، ولا طهو نووي. فقط بطاطس مخبوزة. ثانياً: هي جيّدةٌ جداً. الكريم الحلو، والكمأ الفواح، وسوفليه البطاطس الدافئ داخل جلد شيكولاتة البندق الصالحة للأكل. لعلها أفضل بطاطس آكلها على الإطلاق. لقد شرعنا نحتفل بالكمأة لكنْ الاحتفال انتهى إلى شيءٍ مختلفٍ تماماً: إلى الاحتفال بالتواضع. ليس بإمكان أيِّ شخص أن يصبح كمأة. معظمنا بطاطس. وأمرٌ جيدٌ جداً أن تكون بطاطس.

**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 وأصدقاؤه

6- السيّدة وفارسها (الجزء المقرمش من اللزانيا)

7- الأرز، بالرمادي والأسود

8- شوربة التوم كاي بالباذنجان وجبن البارميزيان

9- ثلج تحت الشمس

10- تحية إلى مونك

11- مقرمشات الفواجرا

12- تمويه: أرنب بري في الغابة

13- أخطاء الميليفوييه (ألف طبقة من الأوراق)

**1- الصّورة والشبه**

مثلَ الكثيرِ 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 إلي عالم الفن، والمسرح الطليعي، والفن الأدائي الذي لم أكن قد سمعت به أو حتى تخيلت وجوده، وهو عالم لم أفهم معظمه. مع مرورِ الوقت تراجعت شكوكي. بدأتُ أرى أوجه التوازي بين عالميْ الفن والطهو المتباينين ظاهرياً. عندما فتحنا مطعمنا أوستريا فرانشيسكا في عام 1995، كنا نعلمُ القليل عن أنّ هناك إرثاً من ترددِ الفنّانين المحلييّن على المطعم في فترة مُلاَّكِه السّابقين. 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، يضعُ الرسومات الإيضاحيّة، واللوحات المائية وكُتُب الفنانين. سرعان ما أصبح ديلا كاسا، المثقّف والمفكّر، مرشداً لنا جميعاً. وقد شرّفت رسوماته الإيضاحية قوائمَ طعامنا على مدى السنوات الثمانية عشر الماضية، وما زلتُ أحتفظ بنسخته من رواية لويس فرديناند سيلين المسمّاة "إلى آخر الليل" ذات الصفحة المثنية مثل أُذنِ كلبٍ dog-eared، وهي العمل الذي وَسَم بداية تعلّمي الأدبي في سِنِّ الثانية والثلاثين.

جاء بعد ذلك إميليو مازولّلي، صاحب صالة العرض المحلية – وقد كان معرضه الذي يحمل اسمه في الشارع نفسه – وقد صدف أن كان تاجرَ لوحاتٍ فنيةٍ مشهوداً له عالمياً. بشّر 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 الفصليّة في صالة اميليو مازولي، تُحمّص على طاولات مطعمنا. وقد ملأ الفنانون والنقاد وجامعو اللوحات، بأكثر من أن أحصي أسماءهم، المطعمَ بكلماتهم وأفكارهم وأحلامهم. لقد غذّيناهم وغذّونا، وقد حقق هذا التبادل للمطعم طاقةً وحافزاً لا حدود لهما.   
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 مكونّات طعامٍ على طبق. ومع كل إضافة، بدأت الجدران تنطق. فقد وضعنا لوحةً لسيارة فيراري رسمها جيان ماركو مونتيسانو، جوارَ صورة فانيسا بيكروفت الفوتغرافية لتشكيلٍ من القوات البحرية الأمريكية الخاصة، تعالج موضوع الفوضى والنظام. وأثارت منحوتةُ 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 الملونة[[41]](#footnote-41) التي أنجزتها سيل فلوير، الطبيعةَ المفاهيمية للعب الأطفال. وذكّرتنا صورة جويَّة لروما من أعمال غراتسيا تودري، بأهمية المسافة لفهم الثقافة. أما سلسلة الصور التي تنتمي لفن أشغال الإبرة التي استوحاها فرانشيسكو ڤيتزولي من "الحياة من خلال نظارات وردية"[[42]](#footnote-42)، فقد استدعت الموسيقى والجمال والمعاناة إلى داخل إطار الصورة. وكشفت المناظرُ الطبيعيةُ لأولافور إلياسون، شأنها شأن لقطات ماثيو بارني الثابتة المأخوذة من الأفلام، عوالمَ واقعيةً ومتخيّلة. وضعنا تركيب حمائم "السياح" لماوريتثيو كاتيلان في المطعم، تماماً كما شاهدناها في المرة الاولى 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 الفنُّ يشكّل مشهداً منبسطاً لأفكارنا، ملهباً ذائقتنا ووصفاتنا بالخيال. وبالإضافة إلى تأثيرات الفنون البصرية والموسيقى والأدب، أصبح الفنُّ نقطةً مرجعيةً لمطبخٍ كان قَدرُهُ أن يمضي قُدماً، إلى ما وراء التقليد، وما وراء التقنية، إلى أبعد من آفاقنا. لم نعتبر الفنَّ أبداً ديكوراً، وإنما طريقة للتمدد خارج حدودنا المادية، ما يتيح لنا رؤيةَ ما هو أبعد من مدينة مودينا القروسطية حتى ونحن في قلبها.

"الصورةُ والشبه" مجموعة من الوصفات ما كان لها أن تكون بدون نوع معيَّنٍ من التحضير الذهني الذي يقف خلف صرامة الطهو. اقتبسنا تعبير الصورة والشبه من الفنان الإيطالي أليغييرو بويتّي، الذي استعاره بدوره من النص الإنجيلي الكتاب حول الخلق: "نَعْمَلُ الانْسَانَ عَلَى صُورَتِنَا كَشَبَهِنَا". بويتّي أُخذ بالمعنى المزدوج وكذلك أنا. وهكذا شكّ في طبيعة الأشياء وطبيعة صنع الفن من خلال الرسومات والصور الفوتوغرافية والخرائط. نسخ بويتّي، وطبع الحروفَ والكلمات على الكانفاس، واقتفى أثرها في حوار إقبالِ وإدبار بين اللغةِ والفن. وتحذو الوصفةُ حذوَ بويتّي من خلال النظر في ازدواجية إعادة الإنتاج، من خلال اللعب بالأضداد واختراع ألعاب وأنظمة. هناك الحرية التّامة والمسؤولية الكاملة، الفوضى والنظام، الحقيقي والمتخيّل جنباً إلى جنب. هذه الوصفات لا تتعلّق ببويتّي أو أيَّ فنان آخر متعيّن. فهي تبدأ حواراً مع الفن. وقد أصبحت "الصورة والشبه" العبارةَ التي تمثّل ما يحدثُ من تلاقح أفكار في مطبخِنا، سواء كنا نقرأ خورخي لويس بورخيس أو جيرترود شتاين، نستمع إلى ثيلوينيوس مونك الراهب أو نشاهد عروض يوزيف بويز. أصبح الطهو تأملاً في كيف تتحول الأفكار إلى أشكال، نحتية في طبيعتها وفيها لفتة اجتماعية. في كل يوم نأخذ مكوّنات فوضوية ونرتّبها في أفكار مستساغة. نستكشفُ الروابط الكامنة بين العالم الطبيعي، واللغة، والتكنولوجيا والفنون. حوارنا مع الفن المعاصر هو امتداد طبيعي لقدرتِنا الإبداعية، فضولِنا، وطريقتنا في رؤية العالم. كُلُّ ما نراه ونتعلّمه ونفكر به يُعصر في مطبخنا، لأنَّ الطهو لا يتعلّق فقط بنوعية المكونات، لكنْ أيضا بنوعية الأفكار.

**2- "نورماندي"**

ترجمة: مجدي النعيم

-------------

***يتمثّل أعظمُ ضروبِ الفرحِ على هذه الأرض في خلق العالم على ما هو عليه، بدون اختراع أيّ شيء على الإطلاق في هذه العملية.***

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

كان أليغييرو بويتي عبقرياً في عدمِ الاختراع. وقد كان جزءاً من حركة آرتي بوفيرا الفنية، التي تهدف إلى تحويل إيماءات ومواد الحياة اليومية إلى أفكار ثورية. وقد اتّخذت الحركة موقفاً ضد السوق وضد هياكل السلطة في عالم الفن. و"الصورة والشبه" كولاجٌ أنجزه بويتي وقد علّقناه في أوستريا فرانشيسكا. يلعب بويتي على فكرة الصور "الحقيقية" والصور "المنسوخة"، وهي صور مأخوذة من الحياة اليومية ومن وسائل الإعلام. صورتان أبيض وأسود تتجاوران جنباً الى جنب. إحداهما صورة لأوراق على مكتب، والأخرى صورة للصفحة الأولى من صحيفة كورييريه ديللا سيرا، تعود إلى الرابع والعشرين من سبتمبر من عام 1976. نسخ الفنانُ هاتين الصورتين بأمانة - المكتب والصحيفة – مستخدماً قلم الرصاص، لذلك نجدُ نسختين من كلا الصورتين. حتى توقيع الفنان كان يشير إلى تعدّدِ الواقع: جياني أليغييرو إي بويتي مايكل أنجلو، فهو تركيب لشخصين. يرجّعُ 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. يُمكنَك 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 السايدر على ذهني. يمكنك إلقاء اللوم على الحب. فقد كنت غضَّاً، بدأت للتو اكتشاف العالم خارج إيطاليا. بدأت ذاكرتي مع نورماندي ردحاً من الزمن قبل أن أضع قدميَّ على شواطئها؛ فقد كان ذِكرُ المدينة في المراجع الجماعية للتاريخ والسينما والأدب مشوَّشاً. 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 صدَفة محار لتحتوي الإحساس بمكانٍ موجود في الواقع، وموجود كذلك في عقولنا. وللمفارقة، لم يكن هناك أيُّ محار داخل الصدفة. كان هناك لحم ضأن المستنقعات المالحة المتبَّل والنيء المقطَّع يدوياً والمرصوص في شكلِ 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 صدَفة المحار، يعتقد البعض أنهم قد أكلوا محاراً، وبعضهم قد يعتقدُ أنه ذاق البحر والرياح عبر لحم حملان المستنقعات. نورماندي تأمّل ليس فقط في ذكرياتي، لكنها أيضاً تأمّل في فوضى ونظام صنع وصفة طعام. أي مزيج من المكونات يمكن أن يصبح وصفة - يمكن أن يكون الأمر عشوائياً أو منظّماً 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- "سلَطَة القيصر"**

ترجمة: مجدي النعيم

-------------

ليت القيصرَ عرِف كيف استُخدم اسمه سُدىً. لا أجدُ دليلاً على أنَّ سلطة القيصر كانت في أيِّ يومٍ من الأيام تقليداً إيطالياً. فهي واحدة من تلك الوصفات الهجين، مجرد تجميع عشوائي لنكهات إيطالية، أُعيد 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 سلطةَ القيصر محذّرا إياي: "إنك لم ترَ قط شيئاً يشبه هذه السلطة." حضّر رئيس الخدمة الإيطالي درسينج السلطات على طاولتنا، مضيفاً المكونات واحداً تلو الآخر ماسحاً إياها بتؤدة كما لو كان يمشّط شعره. لا شيء مطلقاً يفوق ذلك العرض المسرحي، أو عاطفة مشاركة وجبة مع كين جيلمور. عندما عدت إلى إيطاليا لاحقاً كنت ما أزال أفكّر في ذلك السحر الذي ألقت به سَلَطةٌ بسيطةٌ على متناولي الطعام في كل مكان. هذا الأمر جعلني أفكّر في قصة هانز كريستيان أندرسن "ملابس الامبراطور الجديدة". أردت أن أجرّد القيصر من ملابسه، وأُعيد بناء الوصفة من الداخل الى الخارج.

تبدأ الوصفة بالقيام بسلسلة من التبديلات: لا شئ 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 عالِم الفلك لديه رؤية واضحة جداً لهذه الأشياء". إذا كنت تعرف مكوّنات 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 الجّزر البري، أقراص السيشوان، البرسيم، النعناع، ​​نبات الحرمل،[[43]](#footnote-43) والحميض الخشبي[[44]](#footnote-44) وجميعُها تحلّ محل الخس الروماني التقليدي. تُمزج أوراق الفو، المصنوعة من نبات الخردل وجيلاتين زيت الخردل، مع الأوراق الحقيقية. بدلاً من بشر جبن البارميزايانا على الخُضروات، فقد صنعنا بطارخ صناعية من بيض الدجاج الجنيني المتبّل. 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 قضمة تمثّل اكتشافاً: نكهات صافية، فريدة ومحددة، مجردة ومغلفة، إيطالية وأمريكية جنباً إلى جنب.

**4 - "دجاج، دجاج، أين أنت أيّها الدجاج؟"**

ترجمة: مجدي النعيم

-----------------

تعوّدت ابنتي أليكسا أن تلعب بمجموعة مطبخها البلاستيكية لساعاتٍ وساعات. في يومٍ من الأيام وفي فترة ما بعد الظهر قالت لي أليكسا: "بابي، سأصنعُ شيئاً من أجلك." أدارت ظهرها وجرت بعيداً، بعدها قامت البنت بتشكيل جبلٍ جميلٍ من الخضروات البلاستيكية ووضعته في قِدرٍ أصفر. سألتها "ما الذي ستقدمينه لي، يا أليكسا؟" أجابت وهي ترسم ملامح الجديّةِ على وجهها، "دجاج، دجاج، دجاج، أين أنت أيّها الدجاج؟" سقطنا كلانا على الأرض ونحن نضحك. بعد سنوات، سألني نادلٌ شاب وهو ينظرُ لي من فوق قائمة الطعام، "هلْ من أي دجاج على القائمة؟" ناديت المطعم الخالي، "دجاج، دجاج، دجاج، أين أنت أيّها الدجاج؟" بعد ذلك بوقتٍ قصير وجدت وصفةُ الدجاج طريقَها 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. تسعُ كرات من شرائح خضروات مقطَّعة طويلةً ورفيعة، تُوضع على على صلصة دجاج كثيفة. يبدو الطبق مثل لعبة الدوائر والصلبان noughts and crosses (تيك تاك تو). تستحمُّ الطاولة في سحابةٍ من بخار الدجاج عن طريقِ رشِّ قليلٍ من الرذاذ من بخّاخ 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 أفكارٍ تلجُ الحياة بطريقةٍ سحرية، مثل أفكارٍ تتبخر في حين يموج العقل. عقد الفنان بروس ناومان مقارنة بين ممارسة الفن ولعب لعبة، مع مسؤولية إضافية في حالة الفن: "في اللّعبة أنت تَتْبِع القواعد فحسب، لكنْ الفن يشبه التلاعب والغش – فهو ينطوي على قلبٍ 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 أنَّ سَلَطة الدجاج جيدة الإعداد هي سَلَطة لذيذة. لكنْ مثل لعبة الدوائر والصلبان، هي أيضاً فوز سهل المنال. شبّت ابنتي عن الطوق، لكنْ لحسن الحظ لا يزال بوسعنا أن نتصرف في المطبخ كالأطفال.

**5- "المحار الملزمي[[45]](#footnote-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، ممسكتين بيديْ بعضهما. وقد وقّع الفنان أيضاً بعض أعماله باسمe Alighiero 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 نقلّب ونتملّى في فكرة التعدد. ومن خلال مختلف مستويات القوام ودرجات الحرارة، يمكن إعادة إنتاج مكوِّن واحد في أكثر من تجربة واحدة - فيصبح المكوِّن الواحدُ عديداً. وهذا شيء جرّباه 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. طبّقنا 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، لكنْ مهما كانت نكهة المحار جذابةً، فملمسه يجعلني أتوقُ دائماً إلى تناول شيءٍ آخر. ولطالما سألنا أنفسنا إنْ كانت هناك طريقة لجعل هذه الرخويات أفضل مما سوّته عليها الطبيعة. في المطعم نستخدم المحار الملزمي في الغالب في تجهيز المرقات، لذلك بدأنا بصنع مرقة 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 مقرمشةً، مثل المحار الحقيقي، لكنها مستساغة وطيبة للأكل. في داخل تلك المعجنات، أضفنا، إلى جانب لحم المحار المفروم، مجموعة من أصدقاء المحار: الحبّار، والاسكالوب وبلح البحر. ومع حشو المعجنات بالأعشاب البحرية والمايونيز الرخو، أصبحت المعجنات المحارية تشبه الساندويتش. إنَّ التجارب المتزامنة تتيحُ لحظاتٍ من المقارنة والتأمل. فأنت تروح جيئةً وذهاباً بين التجربتين وكل قضمة تضيف لك وجهة نظرٍ أخرى. وكُلٌ من المكونين "حقيقي" بشكلٍ أو بآخر، لكنهما معاً، يخلقان محاراً ملزمياً واحداً ومثالياً، أفضل مما فعلت الطبيعة، وإن كان مؤقتاً لا أكثر.

**6- "السيّدة وفارسها (الجزء المقرمش من اللزانيا)"**

ترجمة: مجدي النعيم

-------------

"لا تقُد سيّارتك 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 فرانشيسكانا. يبدأ المقال بـ: "الأجواء لا بأس بها، إذا لم تنظر إلى لوحة الفيراري القبيحة ... أما بالنسبة لبقية الأشياء، فلن تحتاج جهدٍاً خارقٍاً لتحسين أيِّ شئ منها لأنَّ 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، روحي." ما الخطأ الذي ارتكبناه؟ كنت لأدافع بحياتي عن لوحة الفيراري لجيان 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 جسدّت اللوحة بوضوح تلك اللحظة الخاطفة بين النصر والمصير.

لم يكن وضع أعمالٍ فنية على جدران أوستريا فرانشيسكانا مسألة تتعلق بالديكور على الإطلاق، فاللوحات تشتغلُ مثل مجازاتٍ بصريّة، أو مثل جسور تقودُ الضيوفَ نحو الأفكار التي تموج في المطبخ. ربما لم يفهم ناقد المطاعم ذاك هذا التأسيس، أو ربما أنَّ إيميليا إقليم مليء بالتناقضات. ولكي نشير إلى واحد فقط من هذه التناقضات؛ نذكر الطعام البطئ والسيارات السريعة. فمحرّكات الجرارات التي أمسكت بعنان المجد من الأرض صُنعت في المصانع نفسها التي صنعت محركات السيارات التي ستهجر الحقول في يوم من الأيام وتنزلُ إلى حلباتِ السّباق. ولوحة الفيراري في قاعة الطعام تشهد على أنَّ 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 وبالغةً الكمال من ناحية التصميم، سريعة وخفيفة مثل فيراري؟

يشبُّ الإيطاليون عن الطوق وهم يتناولون اللزانيا، فليس من موسمٍ، ولا مناسبة ليست جديرةً باللزانيا. كنتُ طفلاً سيئ السمعة بسبب سرقة حواف الطبقة العليا المقرمشة من اللزانيا، وهو ما اعتبرته أفضل جزءٍ فيها، قبل أن تغادر المقلاة المطبخ. مَنْ منا لم تغرِه قطع الزوايا الهشة المشبعة بنكهة عصارات صلصة الراجو؟ لقد بدت اللزانيا السريعة والخفيفة وكأنها تناقُض، لكني كنت على ثقة أنَّ النكهات لو كانت وفيرة بما فيه الكفاية لأمكن اختزالها إلى الحد الأدنى من محضِ إيماءات. وفي ما يتعلق بالخفة، فقد لاحظ الشاعر بول فاليري: "يجب أن يكون المرءُ خفيفاً مثل طائر، لا مثل ريشة". فالخفةُ طيران. قمنا، وهذه الفكرة في أذهاننا، بتصميم لزانيا مثل طائرات الفيراري T 4 3 [[46]](#footnote-46)12، إحدى أسرع النماذج، لكنها النموذج الذي لم يلقَ جمالُه التقريظَ 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 سبعٍة 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

-------------

"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 أولَّ شخصٍ غير فرنسي يُمنح ثلاث نجمات 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، لكنْ لم يفهم أحد على الطاولة ذلك الأرز الأبيض المتقشف المحضّر مع الكمأ الأسود. في الواقع، انتهى ذلك المساء بمجادلة مع إخوتي. زعم الإخوة أنَّ الأرز كان مملاً، لكن بالنسبة لي كانت النكهة مباشرة بشكلٍ 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 1998انتعل موديله الرمادي الذي يحمل الرقم 990). وكان شخصٌ ما قد أخبرني أنّ آندي وارهول قد انتعل الحذاء نفسه، ومن ثمّ تعلّقتُ بحذائي. في ذلك الوقت كانت هناك لوحة مخططة عمودياً بالأسود والرمادي رسمها روس بليكنر وسمّاها( *الجنس الحقيقي للملائكة)* معلقةً في أوستريا فرانشيسكانا. عندما يتجه نظرك نحو مركز الكانفاس تبدأ اللوحة الجرافيكية تبهت، ما يخلق أثر مرور ظل أو مرور ملاك، كما يوحي العنوان. أحببتُ فكرة أنِّ شيئاً ما قد ينزلقُ إلى بؤرة التركيز في حين يكون ذلك الشئ خارج تلك البؤرة. لقد سحرتني تلك الدرجات اللانهائية من الرمادي التي خلقت تأثيراً فتنني أبعد من الكانفاس. هل يمكن للنكهة أن تكون مكثفةً ومحدّدة، 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 بنكهة تضربُ في المجهول. إنِّ التحدي الذي يواجه أيَّ طاهٍ يصنع طبق أرز؛ 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 غليناه في ماء المحار ومرق السمك الصافي على نارٍ هادئة. عندما كان الأرز ما يزال في حالة نصف استواء، أزحنا المقلاة عن النار وأضفنا مستحلباً من لُبِّ المحار وزيت الزيتون البكر. عندما امتص الأرز لبَّ المحار، تحوّل لونُه من اللون الأبيض إلى الرمادي. وضعنا دائرة مستوية من الأرز على الطبق، في حين صنعَت كميةٌ أصغر من الأرز الداكن خُلطت بشكلٍ منفصل مع حبر الحبّار، عين ثور في مركز الطبق. فوق كل ذلك وضعنا دائرة أخرى من الكافيار الحقيقي إلى جانب الكافيار المزيف. كانت الصورة الأخيرة جغرافيكية لكنها ضبابية. وعلى الرغم من أنِّ 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، البابَ 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. فهمنا حينها أنِّ وصفاتنا لا تتعلّق بالقضمة الأولى، بل الأخيرة.

**8- "شوربة التوم كاي بالباذنجان وجبن البارميزان"**

ترجمة: مجدي النعيم

---------------

"الفانتازيا هي المكان الذي يهطل فيه المطر."

إيتالو كالفينو،

*ستة مذكرات للألفية القادمة* (1988)

قمتُ برحلتي الأولى إلى آسيا في أواخر الثمانينيات. سافرتُ بالبص عبر شمال تايلاند مع مجموعةٍ من الأصدقاء. حتى تلك اللحظة لم يكن في حياتي شيء يساعد على إعدادي، أو على إعداد أيٍّ 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 أعدتُّ اكتشاف بلدٍ وطعامٍ جعلاني لا أتمالك نفسي، فأصبحَ لا مفرّ لي من أنْ أقع في حبهما. كنا نطهو في فندق سوخوتاي في بانكوك. وبعد كل خدمة مسائية، كنا نخرج أنا والطاهيان دافيدي وتاكا إلى السوق الليلي لنتعرّق على الكراسي البلاستيكية ونتناول طعاماً محتشداً بالتوابل تحت طريقٍ 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 العبِق، لكنْ 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 البورّاتّا 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 الباينولو، والباذنجان، 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 الهوَّةَ 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 الباذنجان أم لا ندخنه؟ كيف نعدّ مرقاً بحليبٍ من جبن البورّاتّا؟ أين سنضعُ الطماطم؟ كم سنضع من النكهات الغرائبية بدون أن نتجاوز الحدود؟ وصلنا من خلال التجربة والخطأ أخيراً إلى توازن دقيق بين الطازج والمتبّل، بين الحليبي والحمضي، بين المدخّن والمحمّص، بين اللاذع والحلو. لقد أصبح حساء "التوم كاي بالباذنجان 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. سافِر وتذوّقْ وتأمل. دع العالم يصدمك ويمزّقك إرباً إرباً، إلى مليون قطعة. دعها تمطر[[47]](#footnote-47).

\

**9- "ثلج تحت الشمس"**

ترجمة: مجدي النعيم

----------------

"إن طبيعة تماثيلي ليست ثابتة أو نهائية أبداً. وتستمر تلك العملية الطبيعية: من تفاعلات كيميائية، وتخمّر، وتغيّر للون، وجفاف وتحلّل. كل شيء في حالة من التغيّر."

يوزيف بِويز، ما الفن؟

حوار مع يوزيف بِويز (1979)

كان يوزيف بويز واحداً من أكثر فناني المفهوم conceptual artists تأثيراً في القرن العشرين. لقد آمن بويز بأنَّ الفن يملك القدرة على تغيير العالم، ويملكُ القدرة على التحويل والشفاء. تولِّدُ الطريقةُ التي يصف بها بويز عمليته الإبداعية، الكثيرَ 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 سمينا فيلمنا على دعوة يوزيف بِويز الملحة لإعادة تشكيل العالم من خلال الإبداع والانفتاح، ويبدأ الفيلم بمشهدٍ طبيعي تغطيه الثلوج، وسلسلة من الأسئلة: "كيف تترجم القصص إلى وصفات؟" "كيف تصبح غابةٌ تغطيها الثلوج صالحةً للأكل، وعاطفية، وملموسة؟"

يبحثُ مطبخنا عن سبلِ تحقيق التوازن بين ما هو فكري وما هو عاطفي. كما أنَّ أسئلتنا تنبجسُ من أماكن غير متوقعة إلى حدٍ ما، وكذلك نقطة الانطلاق للإجابة على هذه الأسئلة. بهذه الطريقة في التفكير أدّى المشي على طول جبال الأبنين التوسكانية – الأميلية؛ إلى خلق طبق من "الاسكاجولا بورجينيون." غطت ثلوج مارس الكثيفة المنظر الطبيعي. تخيلتُ القواقع الغارقة في سباتها دافئةً في صدفاتها، وكذلك تخيّلت درجات الحرارة وتضاريس الأرض. عندما أشرقت الشمس ساطعةً، ذاب الثلج وبدأت بوادر الربيع تظهر على السطح. هذه الصورة ذكرتني بمنحوتة "*تساقط الثلوج*" *Snowfall* التي نحتها بويز عام 1965: لفتة 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 المنظّر الإنجليزي جيري 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 واحدةً 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 المحمّص؛ وفوق هذه الطبقة هريس الخرشوف القدسي؛ ثم بضع قطرات من البقدونس المضغوط بارداً. بعض البندق المحمّص المقطّع؛ قطرة أو قطرتان من زيت البندق؛ بعض شرائح الكمأ الأسود المقدّد؛ رشة من مسحوق القهوة وفتات من الخبز المحمص؛ ملعقة من جيلاتين المشروم البورسيني المعاد هدرجته مع الويسكي المدخَّن 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 التوم، تنكشف القواقع وتضاريس الأرض من تحتها.

الأبيضُ عتامة وشفافية في الوقت ذاته ؛ في عالم بلا ألوان يمكنك أن تتخيل أي شئ. لقد تذكّرت فيلم أندي وارهول 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 رصّ 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 كلَّ ما يخيف جميع هؤلاء الأوباش أياً كان. كان ذلك في نهاية الليل لا بُد، وهذا هو سبب أنهم كانوا مصممين أشدّ 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 كلِّ شيءٍ ولا شيء. ثم، مثل ومضةٍ في الظلام، قفزت إلى ذهني قصة كنت قد قرأتها منذ وقتٍ ما مضى: قصة Arte Astratta Un 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 أحمرَ، 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 رائجةً في ذلك الوقت. كانت لديه خطة: دعا نقاداً وذوّاقة إلى مطعمه لمعاينة قائمة طعام جديدة. وقبل تقديم الدورة الأولى من الوجبة أطفأ 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 وصفةً يكون فيها اللون فقط في الفم، لكن لا تراه العين.

لم أكن أفكر في اللون الأسود في بدايةِ الأمر. كنت أفكّر في صنع شيء أبيض، أبيضَ 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- مرقَ كاتسووبوشي ينذر بالسوء وملوناً بحبر الحبار. لم تكن هناك من عودة الى الوراء. أولاً، كان سمك القد المحمّر منزوع الجلد من جانبٍ واحد، موجوداً على مقلاة ساخنة مشبعة برماد الكربون، ثم سُلق في المرق، من دون حبر. أزحنا 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 ملبَّس وحامض تحت سمك القد، والذي لم يكن أبداً مرفوعاً بهذه الخفة فوق هذا المرق الخامل. أصبح الطبق أحادي اللون، أسود على أسود. لقد أطفأنا الأضواء. نجلس 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 القبليّة 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 موسيقي 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 تراتوريا ديل كامباثّو 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) مجلةً شهريةً تصدر بصور رائعة ووصفات مستحيلة يعدها أشهر الطهاة، وفي عام 2004 طلبت مني محررة المجلة فياميتّا فدّا، أن أسهم في المجلة، لكنْ وصفاتي لن تنشر في الصفحات الصقيلة من المجلة. كانت فياميتّا ستقدم موضوع الوصفات وكان عليَّ أن أحضّر تلك الوصفات للمادة الصحفية. كنت دائماً من المعجبين بمجلة (جراند جورميه) لذلك لم أعلْ صبراً لأقطع خطوتي الأولى في مشواري مع المجلة. وقد كان أول تكليف لي هو إعداد طعام الغداء للعاملين في المكاتب.

طعامٌ للعاملين في المكاتب؟ أنا لم يسبق لي العمل في مكتب على الاطلاق. لم تكن لدي أي فكرة عن أنَّ الناس يأكلون على مكاتبهم. أصابني الموضوع بالاكتئاب، فظللتُ أماطل في إعداد الوصفات. شجّعتني لارا بقصص عن زحف رجال الأعمال ببدلاتهم وقت الغداء على الشارع رقم 3 في مدينة نيويورك. تخيّلت أناساً مشغولين بحيث يأكلون وهم سائرون، يتناولون الطعام وهم يشاهدون بيانات سوق الأسهم، يلتهمون 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 أنّ هناك ما هو مفقود في ترين الفواجرا الكلاسيكي الذي يُقدّم مع شريحة من فطيرة البريوش. لكن ما هو الشئ 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 قضيبَ آيس كريم على عصا، عنصر من ثقافة البوب، وجبةً سريعةً، 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 قضمة. ثم قمنا بحقن الخل البلسمي المعتّق 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 جورميه) وصفة الآيس كريم، أصبحنا متحمسين لتقديمها في المطعم. للأسف، لم يفهم أحدٌ ما كنا نقوم به. نادراً ما كنت أتلقى الطلبات لهذا الآيس كريم، وغالباً ما أُعيد 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 جديدة إلى الأشياء المألوفة. في الواقع، بدت وصفتنا مشابهة جداً لماغنوم الآيس كريم بحيث سمّيناها ماغنوم الفواجرا. بعد سنوات عديدة لاحقة تلقّينا رسالة تهديد من الشركة، واليوم نسمّيه 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 يمثّل مدينة مودينا، أكثر إيطاليةً من أي وقت مضى. لقد حدث الكثير في أوستريا فرانشيسكانا منذ عام 2004، لكنْ مقرمشات الفواجرا ما تزال موجودةً على قائمة طعامنا. لقد فتحت تلك الوصفة صندوق باندورا. فمن تلك اللحظة وصاعداً وجدنا أنفسنا مشدودين إلى حوارٍ بين الفن والطهو، وكانت الفكرة في هذا الحوار، قبل كل شيء، تعيدُ كتابةَ 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 مموّهة. 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)

تحدّتنا صرامة الوصفة الكلاسيكية للسيفيت دو لْييڤر *civet de lievre* (سيڤيت الأرنب البري)، لننظر إلى العالم الطبيعي بشكلٍ تجريديٍّ. لقد رأى بيكاسو التكعيبية في شاحنة عسكرية. ورأينا في سيڤيت الأرنب البري منظراً طبيعياً للغابات في زيٍّ مموّه. عاد انزو ڤيزاري، الصحفي الإيطالي ورئيس تحرير دليل المطاعم اسبريسو، من رحلة إلى باريس ليتحدث عن عودة السيڤيت دو لْييڤر في عدد من قاعات الطعام الحائزة على نجمة ميشلين. كان حماس ڤيزاري مُعدياً ... فليكن سيڤيت دو لْييڤر. والسيڤيت دو لْييڤر 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 لْييڤر 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 يهمنا 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 المعدنية[[48]](#footnote-48) المعينة الموجودة في مزارع مناطق الغابات. في المطبخ كان دافيدي قادراً على استخلاص أوجه شبه غير عادية بين نكهتين تبدوان شديدتي التباين لكنهما متكاملتان. انسقنا وراء أحاسيس دافيدي وبدأت الوصفة تحولها من اللاذع إلى الحلو. ولترويض النكهات البرية للأرنب، حضّرنا كسترد بإضافة لمسة من ترين الفواجرا 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 كراميل، على قمته. أصبح غطاءٌ من غبار الأراضي الغابية صُنع من مساحيق جذور الخضروات متعددة الألوان وكعك الشوكولاته؛ هو الأسلوب التمويهي. في هذه الوصفة، تسير الهوية والشعر والصرامة يداً بيد من أجل إعادة خلق الطبيعة بطريقة تحترم التقاليد، لكنْ بدون أي أثر من النوستالجيا. إذا كان بيكاسو قد رأى تكعيبية في شاحنة عسكرية ملونة، فمن الممكن أن يكون الأرنب مختبئاً في غابات طبق لُوّن مثل قماشٍ مموه. إنَّ ما يبدو لوحة تجردية في هذه الوصفة هو في الواقع تمثيل حرفي للطبيعة، أرنب مختبئ في بيئته الغابية. الآن أنا أفهم ما عناه ماوريتثيو كاتيلان عندما قال إنَّ وارهول كان دليلاً على أنه يمكنك أن تكون ثورياً بدون أن تكون مقاتلاً.

**13- "أوراق الميليفوييه (ألف طبقة من الأوراق)"**

ترجمة: مجدي النعيم

----------------------------------

"تسعفني المفارقة في شرح بعض المقاطع في عملي التي تتسم بطابع من الخصوصية على نحوٍ مفرط، أو تلك المقاطع الغامضة، أو تلك غير المقصودة. إنها مكوّنٌ مفيدٌ. لكنْ إذا كان فني سيارةً، فإنَّ المفارقة لا يمكن تكون محركاً ولا وقوداً، بل شيئاً من نوع المصابيح الأمامية: تشغلها إذا ما خيّم الظلام."

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

أنحنى لألتقط حفنةً من أوراقِ الأشجارِ المتساقطة، ميتةً ومتعفنةً تحت شجرة. ماذا أجد تحتها؟ أجد أوراقاً جفّت، وكِسرات من لحى الأشجار، وطحالب خضراء، وجوز بلوط سقط عن شجرته، وفطراً مسحوقاً، وبعض التوت. كانت هناك قائمة في جيبي بأشياء كان عليّ القيام بها. أبحث عن تلك القائمة في جيبي، لكنْ بدلاً عنها أجدُ كستناء. لا بد أنني التقطتُ هذه الكستناء في اليومٍ السابق. بدأتُ أفكر يا ترى أي شئِ آخر أكون قد نسيته. في مكان ما من الجزء الخلفي من القبو، في زاوية باردة تقبع آخر يقطينة، وعلى الرف جَرَّة 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 قدميّ أجدُ التعبير عن المواسم في حفنةٍ من أوراق الأشجار العادية.

تشاركنا أنا والفنان كارلو بينفنتو، منذ أن التقينا أول مرةٍ، حواراً مستمراً حول صناعة الفن وأوجه تشابه الفن مع عمل وصفات الطعام. كنت أدعوه عندما أكون على عتبة شئٍ ما، وكذلك عندما يكون لديَّ ذلك الشعور بأنَّ شيئاً ما على وشك الحدوث، أو عندما يحدث الشئ وأكون في حاجة لأقول ذلك لشخصٍ ما. يستمع كارلو بينفنتو بصبر من الاستوديو الخاص به في بلدة استريزا الصغيرة على ضفاف بحيرة ماجّوري، حيث يلتقطُ صوراً استثنائية لأكثر الأشياء عاديةً: قلم الحبر البيك ذو الرأس الكروي موضوعاً على سجادة، كوب شاي موضوع على الحافة، كوب من الماء على طاولة، كرسي على طاولة، وهلم جراً. وقد كانت أعمال كارلو بينيفتو معلقةً في أوستريا فرانشيسكانا لسنوات عديدة. ومن خلال تلك الأعمال، اتخذت الأشياء والمكونات معانٍ جديدة. على سبيل المثال، كنا قادرين على رؤية نورماندي في أصداف محارٍ فارغة، أو نجد الشعر في حفنة من أوراق الأشجار. هناك عمل واحد على وجه الخصوص، يلعب على إلفة الأشياء، ويظلُ هذا العمل بالنسبة لي منارةً. ثلاثة أكواب من زجاج جزيرة مورانو، أكواب الشرب الأكثر شيوعاً من مقاس 25 سم، موضوعةً على قاعدة تمثال. لا يمكنك الشُرب من تلك الكاسات لأنها مصنوعة من زجاج مصمت. وما يمكن أن تقوم به هو معرفة الطريقة التي ينكسر بها الضوء داخل الكاسات وخارجها على حدٍّ 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، لكنْ الكلمة تستخدم أيضاً كاسم لكعكة مصنوعة من عدة طبقات من المعجنات والكاسترد. وهذه الحلوى تنحدر من معجنات الميل فوي *mille-feuille* الفرنسية التقليدية، المعروفة أيضاً باسم نابليون. وحلوانا ليست نابليون يأي 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 تفكّر في تناول ميليفوييه مصنوعة من طبقات من أوراق الخضروات، وليس من أوراق المعجَّنات، فهي تستخدم المألوف وغير المتوقع مع ومضة من السخرية. وأعتقد أنَّ 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 تثق 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 باكّلا 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 مخدِّر وملون بطريقة حلزونية، ليس مشوياً 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 بحرٍ واسعٍ 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 إمرأة." 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 ltaliana*، المجلة المخصصة للوصفات، والقصص وثقافة الطعام والتي ما تزال تواصل الصدور حتى يومنا هذا.

حدث لي شيء ما عندما كنت أطالع 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 أعي كنت داخل رأس بيلجويوزو، أغني مدائح الليمون، ونبات الكبر، والبرغموت، والكوتكينو، والكراث، وثعابين الماء، والفطر، والكثير الكثير. لقد أصبحت إيطاليا وجبةً 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 آرتوسي[[49]](#footnote-49) Artusi، *الملعقة الفضية*، الذي يُعدّ إنجيل المطبخ الإيطالي. لكن تخليص المكونات من الوصفات التي طالما كبّلتها 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. أتذكّر وقفتي مفتوناً أمام صورة لقطعة أدائية سميت *إلقاء فازة من عهد سلالة هان*. كان الفنان ينظر مباشرة إلى الكاميرا ويسقط فازة عمرها 2000 سنة تعود إلى سلالة هان. وقد تم تسجيل تلك البرهة في ثلاث لحظات: قبل وأثناء وبعد رمي الفازة. لكنني لم أفهم تتالي تلك اللحظات. لماذا هشّم 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 لفتة آي ويوي التخريبية لفتةً بناءة. كانت بداية. إكسر الشئ، 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، "ايطاليا: 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 موزاريلا البافلو المنحدرة من مراعي جنوب نابولي؛ ويتجاور بندق بيدمونت ونبات كبر بانتيليريا جنباً إلى جنب؛ ويختلط برغموت كالابريا وطماطم باينولو المنحدرة من من جبل فيزوف مع أوراق النعناع الأخضر أبداً، والزعتر، والريحان، وزيت الزيتون. إن المكونات تخضع للتحولات 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 التحولات ديمقراطيةً أو فوضويةً، فالطبق يدعو آكله لتنحية 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 رحلةً 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 نهرٍ تنزف في الوديان لكي تخصب 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، بعيونٍ جديدة وعقلٍ مفتوح. وهي فرصة للوقوع في الحب مرةً ثانية.

كم أصبحنا أنا وبيلجويوزو متشابهين. كلانا كان يسافر ضارباً في شمال وجنوب شبه الجزيرة بحثاُ 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 التجدّد. تعال معي إلى إيطاليا كان أكثر من مجرد قائمة طعام من عدة أطباق. إنها رحلة ما كانت ستكون ممكنة بدون تحقيق الأفكار والمفاهيم المبثوثة في الفصول السابقة من هذا الكتاب. إنها رحلة أوستريا فرانشيسكانا، 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 لنتخيل 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. خلّف الغزاة وراءهم أكثر الآثار استثنائية من معابد يونانية، وفيلات رومانية، وقلاع وكاتدرائيات نورماندية، وكذلك مدن باروكية كاملة. وقد غوت هذه المعالم وسحرت الكُتَّاب والملوّنين والمسافرين على مر القرون. وما تزال صقلية اليوم تلهبُ 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 *II 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 الأوريجانو، ورقائق الليمون وملح البحر جرانيتا لوز لاذعة[[50]](#footnote-50). والجرانيتا مشروب مثلج شبه مجمد له نكهة كثيفة ويُصنع في كثير من الأحيان بالإسبرسو، ولكن أيضاً بالفاكهة أو حليب اللوز في أحايين 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 ايطاليا من دون أن ترى صقلية، يعني أنك لم تر إيطاليا على الإطلاق، لأنَّ صقلية هي مفتاح كل شيء."

----------------

**3- فصل" سمك باكّلا من بحرنا[[51]](#footnote-51)"**

ترجمة: مجدي النعيم

-------------------------------------

بدأت مناظر البحر ونحن نقود السيارة على طول الساحل الغربي لإيطاليا من صقلية إلى خليج نابولي، تمارس تأثيراً مخدّراً عليّ. فقد ذكرتني الآثار الممتدة من بيستوم إلى بومبي، أنَّ 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 تتشبث بالمنحدرات على طول الطريق بمثابة إعلان عن وصولنا إلى سورينتو. أنا أعلم أنَّ زجاجة من الليمونشولو[[52]](#footnote-52) محلي الصنع تضيء خزانة كلَّ أسرة، جنباً إلى جنب مع مخزون زيت الزيتون الأخضر المستخلص من الأشجار المحلية. ما الذي يجعل هذا الشريط الساحلي الضيق شديد الخصوبة، شديد الاشراق، موّاراً بالألوان والحياة؟ يقول البعض إنه هواء البحر، ويقول البعض الآخر إنها الشمس، ويقول بعض ثالث إنها التربة. تنمو الطماطم الباينولو في التربة البركانية الغنية بالمعادن الواقعة على سفوح جبل فيزوف، وهي الطماطم الوحيدة المدرجة في كتالوج سفينة نوح للطعام البطئ[[53]](#footnote-53) Slow Food Ark of Taste المخصص للأطعمة المهددةبالانقراض. ولا يتم قطف هذه الطماطم واحدةً واحدة، بل تترك لتنضج على عناقيدها. وقبل نزول أول صقيع، يُقطع العنقود ويُعلّق إلى جوار موقد المدفأة. وكلما تمر الشهور يحلو لُبُّ هذه الطماطم ويمتص دخان المدفأة. وهي تستخدم لماماً من وقتٍ لآخر، وآخر ما يبقىمن الطماطم فيالعنقودهو الأثمن.

أنا طاهٍ إميلياني، ولدتُ وترعرعتُ في مدينة مودينا. يقع البحر الأدرياتيكي على بعد 60 ميلاً (100 كيلومترا) إلى الشرق من مدينتي، ويقع البحر التيراني (أو بحر طرانة) على نفس المسافة فوق جبال الأبنين إلى الغرب. وضوء ولون البحر الأبيض المتوسط، ​​بعيد عن شوارع مودينا المغطاة بالحجارة الملساء. وقد تم أثناء العصور الوسطى تبادل كنوزنا الممثّلة في اللحوم المقددة، وجبن البارميزان ريجيانو، والنبيذ، والخل، بسمك الباكّلا (سمك القد المملح) على طول القنوات الداخلية لوادي نهر بو. وتزخر محفوظات المطبخ الموديني بالعديد من وصفات الباكّلا. لقد شببت عن الطوق وأنا آكل الفريتيللا دي باكّلا (فطائر الباكّلا)، المتبلة 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، كَمْ هاجر سمك الباكّلا بعيداً وعميقاً على مر القرون، فقد دارت الباكّلا 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 الباكّلا في كل ركن من أنحاء إيطاليا، من الولايات الداخلية إلى المدن الساحلية. وعندما أخرج من الطريق السريع قبالة مودينا سود، أتصوّر شريحة الباكّلا طافيةً على مياه البحر الأبيض المتوسط. وسيكون عصير طماطم الباينولو، والزيتون الأخضر، والليمون، والزعتر البري، وزيت الزيتون البكر، هو خليج نابولي. ويمكن أن نضع شرائح سمك الباكّلا المملح، المطبوخة بطريقة السوڤيد sous-vide[[54]](#footnote-54) مع الزعتر البري وزيت الزيتون، فوق بيستو من الطماطم المجففة، مثل جزيرة عائمة في بحرٍ دافئ وعبق.

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

--------------------

**4- فصل "كيف تحرق سردينةً"**

ترجمة: مجدي النعيم

-------------------------------------

نجد أنفسنا، ونحن نتجه شرقاً من مودينا، في أقل من مسير ساعة بالسيارة على ساحل البحر الادرياتيكي وريفييرا الرومانيولا (ريفييرا الأدرياتيكي). لقد قضينا أنا وأمي أختي، ولمدة تسعة أصياف متتالية بين عامي 1965 و1974، عطلتنا الصيفية في بلدة سيسيناتيكو. كانت الدتي تحجز لنا سنةً بعد سنة، في ذلك الفندق الصغير نفسه، إقامةً كاملةً بوجبات طعام يومية. وكنت أتساءل دائماً لماذا اختارت أمي ذلك الفندق، الذي كان أبعد الفنادق عن الشاطئ، ليس فيه حوض سباحة ولا تلفزيون. بعد سنوات عدة سألتُ أمي ما الذي كان يميز ذلك الفندق عما عداه. لكن كيف كانت إجابتها؟ قالت "دورين، المالك. إنه يعرف حقاً كيف يطهو السمك". طبق "كيف تحرق سردينة" 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 المفرود خيوطاً على سيخ حتى يتم شيّه - هو من اختصاص مطعم من كل مطعمين تقريباً على طول شاطئ الريفييرا 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 سرديناً، 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 سردينة هائلة الحجم. وتصبح سمكة البوري مدهونة بالأسود بمزيج من كونفيت الليمون، ورماد الكربون وحبر الحبار بعد تحميتها لزمن طويل على درجة حرارة هادئة على جريل مسطح.

كان السردين مصدرَ حنقٍ بالنسبة لي لسنوات. ففي قائمة طعام مبكرة لأوستريا فرانشيسكانا ظهرت صورة تجريدية لسمكة موسى (سمك الترس) مشويةً: 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 أنَّ 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. وكُلُّ تقليد يواجه خطر الانحدار إلى الجانب الخطأ من المسار. لا تحرق السردينة، من فضلك.

---------------

**5- الأرز حيث يلتقي النهرُ بالبحرِ**

ترجمة: مجدي النعيم

---------------------------------

تقع ريفييرا الرومانيولا (ريفييرا الأدرياتيكي) على مرمى حجر من الممرات المائية في دلتا نهر بو. وقد كان نهر بو، وهو واحدٌ من أطول الأنهار في أوروبا، في يومٍ 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 الأدرياتيكي، 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 والمليئة 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، أيَّ شيء مما يجود 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 أنَّ 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 الأدرياتيكي، آثارَ تقاليد طهيٍ ما تزال تهاجر. يبدأ طبق "الأرز حيث يلتقي النهرُ 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 اللمسة الأخيرة عليه بتحريكه بلطف في مهروس محارٍ نيء، وهذه طريقة طبخ مشابهة لتلك التي استخدمناها في طبقنا المسمى "الأرز بالرمادي والأسود." بمجرد وضع الأرز على الطبق، تطفو صلصة الكلوروفيل الأخضر وبيوريه الكاربيونيه 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 طريقٍ روماني. كان لدلتا بو تاريخٌ 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، يصبحُ الأرزُ في هذه الوصفة وسيلةً للحفاظ على قصص الممرات المائية حيةً في ذاكراتنا وعلى أطباقنا.

----------------

**6- ثعبان الماء يسبحُ ضد التيار في نهر بو**

ترجمة: مجدي النعيم

-----------------------

شُكّلت الدول الإقطاعية، أثناء العصور الوسطى، وأُنشئت البلديات، لكنْ في غياب وجود حكومة مركزية؛ تفككت البنية التحتية وكان التنقّل 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، حيةً ومخللةً على حدٍّ سواء، كما بيعت في مناطق بعيدة من ايطاليا 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.

طَبقُ "ثعبان الماء يسبحُ ضد التيار في نهر بو" هو وصفة وخرافة على حدٍّ سواء. تأخذ الوصفة المكونات المحلية وتتوسع فيها بطريقة غير معتادة، يُطهى ثعبان البحر على طريقة السوڤيد، ثم تتم تسويته مع صلصة تشبه إلى حدٍ كبير تتبيلة الترياكي، 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 سباحةً 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 أني مثل ثعبان بحرٍ يسبح ضد التيار، أكثر عناداً من أن يسبح مع الآخرين، يبحث دائماً عن شيء، وهذه الوصفة أقرب إلى صورتي الذاتية من أي صفة أخرى في هذا الكتاب. ولعل هذا هو السبب الذي جعلني أطلب من أمي أن تقرأ الوصفة في تقديم فيلم العودة 2 *IIRitorno* 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 أنَّ 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، ختامَ الرحلة البطولية لذلك الثعبان وليصبح بعدها وصفةً رائعةً!"

وقد أضافت أمي 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 علامةً على بداية جديدةٍ للبشرية. ومثل قارب الكتاب المقدس، فإنَّ 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 مَرَق الكمال. في الثقافة اليابانية لكل حيوان نوعية مختلفة من الأومامي[[55]](#footnote-55). انحرفنا عن وصفة مرق الديك المخصي المُسمَّن وركزنا على تحميص العظام. بدأ يوجي بساقٍ 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. وأخيرا ضربنا عبر السهول، حيث سمعت قصصاً حول إضافة هيكل ثعبان البحر وسيقان الضفادع. وقد تحولت العظام المحمصة إلى المرق الأكثر سحريةً. أضاف يوجي، الذي كان لا يزال غير راضٍ، المكونَ الأخير: ورقة واحدة من أوراق الكومبو[[56]](#footnote-56). الآن اكتملت الوصفة. لقد قادنا بحثُنا عن كأس المرق المقدسة إلى سفينة نوح.

يبدو وعاء من مكرونة التورتيليني في المرق؛ شيئاً متواضعاً مثل أي تورتيليني آخر. تظهر المفاجأة عندما يلمس المرقُ اللسان. يبدو الطعم مألوفاً بشكل مخيف لكنه مع ذلك بعيد؛ يصعب تحديده، لكنه آتٍ بلا مواربة 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 طبيعيأً فريداً. يتم تقسيم اللحم إلى حشوٍ 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 مرزعة والناس والحيوانات التي عاشت فيه. في الكتاب المقدس، نوح ينقذ البشرية من فساد الروح. وعاء التورتيليني في المرق لفتة صغيرة في المقابل. إنها محاولة لإنقاذ ما تبقى من تاريخنا الشفوي. وبعبارة أخرى، استمع لحسائك.

-------------

**8- فكّر في البيئة Think Green"**

ترجمة: مجدي النعيم

-----------------------

نترك وادي بو وراءنا، ونيمّم وجهنا شطر سفوح جبال الأبينين عند حدود إميليان توسكان. تحاول هذه الوصفة رسم هذه التلال الخضراء العطرة، التي تتناثر 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 ملاذٍ آمنٍ في الريف، وقد كان على المزارع الصغيرة أن تكافح من أجل البقاء. من هنا بدأت الثقافة الزراعية الحاصة بحفظ الأغذية - من لحم الخنزير المتبَّل والمملَّح مثل البروشيتو، والبانسيتا، والسلامي، إلى الكستناء والفطر المجففين، إلى الجبن المعمّر مثل البارميزان ريجيانو. وقد أتاحت جبال الأبينين ما يكفي من الرياح التي تهب من البحر التيراني لتجويد حفظ اللحوم المتبلة والجبن. وقد نضجت المواسم والزراعة الإيطالية المعيشية خلال السنوات الثمانمائة التالية.

فكّر في البيئة Think Green شعارٌ، وهو شعارٌ 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 الى مانهاتن. وقد جذبت هذه الأعمال الجمهور، ليس فقط غرس الأشجار، ولكن أيضا صيانتها والتمتع بها على مر السنين، ولهذا السبب فقد سمى جوزيف بويز تلك الأشجار التماثيلَ الاجتماعية. لكن كلمات بويز تتجاوز زراعة الأشجار. "يجب ألا نتوقف أبداً عن غرس الأشجار" يشتغل 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 صُنع 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. لكني 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. "فكّر في البيئة" تطرح سؤال من أين أتت جذورنا. "فكّر 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 نتائجه يوماً ما.

-------------

**9- جميل، إنه لحمُ عجلٍ مخدر وملوّن بطريقة حلزونية، ليس مشوياً باللهب**

ترجمة: مجدي النعيم

-----------------------

أخيراُ 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 السميكة، 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 شانتي الأحمر، شعاراً للحياة التوسكانية الجيدة. كانت سلالة ماشية الكيانينا في توسكان حيوانات عمل في المزرعة، وكانت تلك الأبقار تذبح فقط عندما لا تعود صالحةً للعمل. كان اللحم يُحفظ في قبو بارد لأشهر عدة، وهي تقنية تستخدم لتحويل نكهة ونسيج الحيوان الذي عمل بكد طوال حياته إلى شيءٍ مستساغ. وقد كانت لحوم البقر دائماً رمزاً للترف في إيطاليا. وحتى أوان الثورة الصناعية، كانت البقرة ثمينة مثل جرَّار 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 أقدّم شيئاً إيطالياً خالصاً، صالحاً للأكل، ويفضل أن تكون فيه لمسة من الذوق البريطاني. كنت قد قرأت للتو أنَّ الفنان الإنجليزي داميان هيرست؛ قد أهدى لوحة كبيرة من فن التلوين بتقنية الحركة الدائرية spin art - سماها "*قطعة خيار صغيرة مخللة جميلة عارية مخدرة تفجر صلصة الطماطم على وجهك، لوحة مشوية بجريل اللهب*" - إلى مطعم برجر كينج في محطة كينغز كروس في لندن طوال فترة دورة الالعاب الاولمبية. حثني اسم اللوحة على التفكير: هل يمكن لشريحة فيليه بقري حمراء وبيضاء وخضراء؛ أن تستخدم التقليد التوسكاني الخاص باللحوم المشوية، بدون إشعال أي لهب؟

نقعنا شريحة من لحم أبقار الكيانينا في الحليب، كما لو كانت لحم عجل، ثم قلّبناها في رماد الكربون ووضعناها في مغلَّفٍ 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 أيِّ لحم مشوي على الجريل. وقد تم رشُّ الصلصات ذات الألوان الثلاثة عمداً بطريقة دائرية مثلما رُشت الألوان في لوحة هيرست. اللحم المسوَدُّ يلعب على مزاعم مطاعم الوجبات السريعة حول اللحم المشوي باللهب. 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 ثُبتت 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 شئ حقيقي، كلُّ شيءٍ مسموح به". في توسكانا، نرى قبر دانتي في كنيسة سانتا كروتشيه[[57]](#footnote-57)، على الرغم من أنه مدفون في رافينا. لقد جاء وقت أسف فيه الفلورنسيون لنفيهم دانتي، لكن قبره مع ذلك ما يزال خاوياً.

---------------

**10- صيد الحمام**

ترجمة: مجدي النعيم

--------------------

نسافر من تلال توسكانا مشذّبة العشب في اتجاه الشمال الشرقي، إلى الجانب الأكثر وحشيةً من إيطاليا. يشترك إقليم فريولي في الحدود مع النمسا وسلوفينيا، وتتلألأ البندقية إلى الجنوب بعيدة عن متناول اليد في 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 قدِم 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 سفيفو ltalo 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 موَّارٍ 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؛ المنظرَ 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 يرافقوه 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 المزيَّف؟ 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 رُبّي 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 ببشْر فجلٍ حارٍ لاذع وذلك لضخّ بعض الواقعية في حواس الآكلين. اللعب مع التصورات هو لعبة حقيقية جداً بالنسبة لي. فالأمر لا يتعلق بالسحر أو المخادعة، وإنما بالعثور على سبل لتقويضِ افتراضاتنا.

إيطاليا هي الضوء والعطر والاحتفال. إيطاليا أيضاً هي التناقض والصراع والتغيير. وهي تحمل أوسمة وندوبَ قرونٍ من الحضارة في أفضل حالاتها وفي أسوأها. تاريخياً، كانت فريولي منطقة عبور. كانت تُسحق وتُجر عبر حدود غير مرئية، وهي تتمسك بجذورها بقوة باعتبار أنَّ هذه الجذور هي رمزٌ لهويّتها. وفريولي ليست مستعدة لتقبل بالترويض. الشتاء هنا قاسٍ، والصيد ليس رياضة، وليس ماضياً، وليس عنفاً. إنه ثقافة الطبيعة التي صمدت لقرون. إننا بصدد وصفة يَطرح فيها طيرٌ داجنٌ؛ ُربّى في المزرعة السؤالَ: أصيادٌ 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 كلِّ شيءٍ، وهذا يعتمد على طريقة نظرك إلى الخريطة؛ فهي تقع على الحدود بين مودينا ومانتْفا، 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 تنفلت دائماً متهورةً وهي تحكي تلك القصص، وتضحك مثل فتاة صغيرة.

بسبب حجمها، كان لميراندولا تاريخ صاخب إلى حدٍ مثيرٍ 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 يستولِ 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 أنَّ المدينة نجت بفضل نقانق بدائية تم ارتجالها داخل تلك الجدران. فحين لم يبقَ شيءٌ يؤكل، كان هناك على الأرض جِلدُ خنزير برِّي آخر وبقايا لحمه، فتم تتبيل الجلد وبقايا اللحم بكثافة وحُشيت في الساقين الخلفيتين للخنزير وفي أمعائه. ويؤكل كلا نوعي النقانق (اللذين سُمّيا زامبونو zampono لنقانق الساق، وكوتكينو لنقانق جلد الخنزير cotechino) في عيد الميلاد ورأس السنة الجديدة إحياء لذكرى الغزو وتمجيداً لبراعة 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 انهارت الأسقف، وما تزال ميراندولا تعيد بناء ما تهدم.

لا يمكن لوصفةٍ أن تعيد بناء كاتدرائية، لكنها يمكن أن تكون شكلاً من أشكالِ التضامن. أردتُّ أن أضع مدينة ميراندولا ومُنتَج الكوتكينو على قائمة وجباتنا في المطعم، تماماً كما أردتُ وضع الكاتشيو إي بيبيه والبارميزان ريجيانو. تحتشد كتب الطهي الإميليانية بتزاوجات الحلو واللاذع، لكنْ أصل وصفة الكوتكينو إن جاليرا(الكوتكينو في السجن) الموندينية المانتوانية[[58]](#footnote-58)؛ ليس واضحاً. وهي كوتكينو مبجّلة، تُلفُّ في لحم العجل أو لحم الخنزير المقدد، ثم توضع في العجينة وتُخبز (أو تقلى في حالات متطرفة). هناك العديد من التأويلات لهذه الوصفة، لكنْ المشترك بين كلِ هذه الوصفات؛ هو ميلها لتقديم حلوى الزابايوني[[59]](#footnote-59) zabaglione كصنف جانبي. وبغَضِّ 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 المارسالا[[60]](#footnote-60) التقليدي الأكثر حلاوةً. وفي حين أخمد السكرُ النكهةَ، فقد أخرجتها حموضة الامبروسكو. ولكي نكمل الرحلة من مودينا إلى ميراندولا، أضفنا لمسة من التقليد المانتواني مع وصفة جدتيّ 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 القطْع ستظل دائماً أقل الأجزاء تقديراً عند الناس؛ لكنْ الجودة لا تأتي من قطع اللحم - بل تأتي من الثقة التي نوليها لمربّي الحيوانات وصنّاع اللحوم. فأكثر مكوناتنا تواضعاً تضع كلَّ شيء آخر في سياقه. *نقانق الكوتكينو مع كعك الاسبريزولونا*: إنَّ نقانقَ خاماً وهلامية تؤكل مع كعكة هشة من الزبد واللوز؛ تصبح أكثر بكثير من جَرْدِ مجموع مكوناتها. لعل الرحلة على طول ذلك الزابايوني الأصفر الحمضي اللذيذ، مثل طريق دوروثي المرصوف بالطوب الأصفر[[61]](#footnote-61)، الذي يقودنا إلى مكان غامض نسميه الوطن.

----------------

**12- مونت بلانك**

ترجمة: مجدي النعيم

-----------------------

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

نسختنا من المونت بلانك هي مشهد ذهني. فقد صنعنا قمة جبلية ثلجية مع ألواح نصف شفافة من ميرنج[[62]](#footnote-62) الفلفل الأسود. بدلاً من الروم والشوكولاته، أضفنا أعشاب جبال الألب مثل الأبروتانو (مسك الجن)، والشيح والروتّا (السذّاب نافذ الرائحة)، وكذلك التوت المجمد، ومسحوق الفطر لاستخراج طبقات المعدن الكامنة تحت تلك المكونات. وعلى الرغم من أننا سدرنا بعيداً عن الأصل، فقد بنينا كلَّ شيءٍ على المكون الأساسي: أي الكستناء. يصاحب موس[[63]](#footnote-63) الكستناء المصنوع من المارون جلاسيه، وحليب الشوكولاتة، والكستناء المسلوقة، آيس كريم الكستناء المحمصة، وقطع من بسكويت الكستناء هشمت على القمة. تأخذنا مونت بلانك خطوة أقرب إلى عظمة الطبيعة التي عبّرت عن نفسها في أصغر شجيرة وأكبر ظل ألقته قمم تلك الطبيعة على السواء. ومونت بيانكو هي سجننا الأشدّ حراسةً. هي الحاجز المادي الذي يفصل بين فرنسا وإيطاليا. هل هناك من حاجزٍ أكثر وعورة، أو أكثر خطورة، أو أكثر تعقيداً من هذا؟

-----------

**13- أوبس! لقد أسقطتُ تارت الليمون**

ترجمة: مجدي النعيم

**--------------------**

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]](#footnote-64)*، عن إيطاليا في جغرافيتها وتاريخها وأنهارها وبحارها. لقد زار غوته إيطاليا مرتين، المرة الأولى عندما كان شاباً وبعد ذلك زارها كرجلٍ ناضجٍ. وعندما عاد في المرة الثانية لاحظ أنَّ القليل قد تغيّر. إيطاليا متسقة في مجدها وانحدارها - حتى يوم يحدث شيءٌ ما. شيء ينكسر داخلك، أو يسقط من يديك. يوم رمى آي ويوي فازةً 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 بتنويعات من المكونات الإيطالية الجنوبية: طبقات من الليمون، والبرغموت، والكِبر، والفلفل الحار والتوابل. فطيرتان متطابقتان كانتا تغادران طاولة المعجنات عندما سقطت واحدة منهما من يد تاكا وانزلقت عبر طاولة المطبخ. تهشم الطبق والقشرة الخارجية للفطيرة ليتحولا 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 التهشّم هو بداية وليس نهاية. اكسر، حوّلْ وأعدْ الخلق.

"هل تعرف المكان حيث يزهر الليمون؟" كتب غوته في مذكراته من الحدائق 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 بالليمونة. يشتعل الضوء. تتدفق الكهرباء من الليمونة وتجلب اللون للعالم. هل يمكن لليمونة أن تضيء العالم؟ هل يمكن لليمونة 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 الشِعر. فينا ليمون. نحن البطاريات.

تعال معنا إلى ايطاليا.

============

**الوصفات**

كل الوصفات تكفي لأربعة أشخاص ما لم يُشرْ إلى غير ذلك

......................................

1. **ذكرى سندوتش المارتديللا**

فوم المارتديللا:

600 جرام من المارتديللا الجاهزة

150 جرام من المياه المعدنية

قطّع نصف كمية المارتديللا إلى شرائح رفيعة وانقعها طوال الليل في ماء درجة حرارته 10 درجات مئوية (50 درجة فهرنهايت). قطّر الماء والمارتديللا 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 المارتديللا 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 فروللي حتى يصبح مسحوقاً وغربله للوصول إلى قوامٍ متجانس. قطع البانشيتا في شرائح عرضها 1 ملم ( بوصة) ثم قطعها في مستطيلات طولها 5 مم ( بوصة). اخلط الدقيق مع مسحوق الشيشولي فروللي وقطع البانشيتا حتى يصبح الخليط متجانساً بشكلٍ 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.

بدرة الفستق:

10 جرام فستق

ضع الفستق في سحانة وشغلها في وضع التيربو حتى يتحول الفستق إلى بدرة. 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 واطهُ الخليط، حركه حتى يذوب تماماً. دعه يبرد، ثم اخلطه حتى يصبح ناعما تماماً.

التقديم:

اقطع الطرف الخارجي للجينوشو وقسمه إلى أربعة مكعبات أبعادها 3 إلى 3.5 سنتمتر ( 1 إلى 1 بوصة). حمّص مكعبات الجينوشو في مقلاة ساخنة حتى تتحمص المكعبات جيداً على كل جانب. قدمها وعلى جانبها ضع فوم المارتديللا، وخيطاً رفيعاً من بدرة الفستق، وخيطاً من سائل الثوم.

انظر ص ؟؟

------------------

**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. صفِّ المكونات بوعاء مصفّي 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 ومطهوة 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 التوم وبيضه blanch بالماء البارد. غيّر الماء وكرر العملية ثلاث مرات ثم ضعه جانباً. شوّح (سوتيه) البصل والكراث في زيت الزيتون مع التوم. أضف قليلاً من مرقة الكابون واستمر في الطهي على نارٍ هادئة. أضف البطاطس المطهوة بالبخار وباقي المرق. وعندما تندمج النكهات كليةً اهرس المكونات لتصبح بيوريه وصَفِّهِ بمصفاة رفيعة. اضبط القوام بالمزيد من المرق إذا احتاج الأمر. تبِّل البيوريه بالملح والفلفل. يجب أن يكون لخليط البيوريه ملمسٌ ناعم مخملي. احتفظ به دافئاً.

الفوم:

1 كراث

2 كراث أندلسي (نوع من البصل)

معلقة كبيرة من الزبدة

25 ملليمتر دبل كريم (كريمة ثقيلة)

100 جرام من مرقة الكابون المحفوطة

1 جرام ملح بحر

اغسل الكراث جيداً لتزيل كل أثر للتربة. قطعه واطهه بالبخار. قطع الكراث الأندلسي وشوّحه في الزبدة. أضف الكريمة والمرق الكراث. قلل الرغوة واضف الملح والبيوريه وصَفِّ الخليط بمصفاة ناعمة. برّده بسرعة مستخدماً حماماً ثلجياً. انقل الخليط إلى سايفون وضع خرطوشتين في السايفون.

الكورواسون:

250 جراماً من الدقيق الأبيض الصافي (دقيق لكافة الأغراض)

8 جرام من خميرة البيرة الطازجة

3 بيضات متوسطات، مضروبة ضربات خفيفة بمضرب البيض

4 جرام ملح بحر

15 جرام سكر

200 جرام زبدة مائعة

100 جرام من الشيشولي فروللي

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. غطِّ 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 لدنٌ. أضف الملح والسكر والزبدة والشيشولي فروللي 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 الفائر على طاولة العمل واعجنه بقوة حتى ينعم ويصبح مطاطاً. دع العجين مرتاحاً لمدة 6 إلى 7 ساعات في مكان جاف دافئ.

سخِّنْ الفرن إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). قطِّعْ العجين في شكل كورواسون صغير طوله 5 إلى 6 سنتمترات (2 إلى 2 بوصة). غطِّ 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 كريمة البطاطس الساخنة في كوب كابيتشينو وضع الفوم مباشرة من السايفون على قمة الكريمة. انثر رذاذاً قليلاً من الخل البلسمي وزيت الزيتون وقدم الطبق مع الكورواسون.

انظر ص ؟؟

-----------------

**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 الألمونيوم بحجم 8 x 4 سم ( x 31 بوصة). دخّن 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 ثمَّ الملح والفلفل. غلِّفْ 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 ؟؟) غير مصفاة

100 جرام جبن بارميزان ريجيانو عمر 30 شهر مبشورة

سخّن المرقة إلى 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت) في خلاط حراري وشغّله 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 ؟؟)

250 جراماً جبن بارميزان ريجيانو عمر 36 شهر مبشورة

100 جرام دبل كريم (كريمة ثقيلة)

ضع مرقة الكابون في خلاط حراري ودعها تغلي في الوضع 3. أضف جبن البارميزان ملء معلقة في كل مرة. زِدْ السرعة لمدة دقيقة ثم اضف الكريمة. برّد الخليط إلى 4 – 8 درجات مئوية (39 - 46 درجة فهرنهايت). ضع الخليط في سايفون، رُجَّهُ، وحمّل السايفون بخرطوشتين ثم رُجَّهُ 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. انزح الماء وضع الجبن في الثلاجة.

سخّن الفرن إلى 180 درجة مئوية (325 درجة فهرنهايت) قبل استخدامه. افرد عجينة الجبن الباردة بسمك 1 ملم ( بوصة) وضعها مفرودةً على فرشة mat خبز من السيليكون. اخبزها لمدة 12 دقيقة حتى تصبح ويفر رفيعاً. دع الويفر يبرد في درجة حرارة الغرفة ثم شقّقه 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 واغلها 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. صفِّ السائل باستخدام مصفاة tamisوضع السائل المصفى في وعاء كبير. قبل التقديم مباشرة أضف الليسين 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 بوضعٍ مائل ثم أخيراً ضع سحابة من الهواء تغطي ربع الطبق.

(انظر ص ؟؟)

-----------------

**4- التورتليني يمشي على المرق**

حشو التورتليني:

30 جراماً من بيت كلاوي الخنزير

30 جراما من فيليه العجل

20 جراما مارتديللا

20 جراما من البروشيتو كرودو عمر 24 شهراً

20 جراما من جبن البارميزان عمر 30 شهراً مبشورة

1 جرام من الفلفل الأسود المطحون طازجاً

1 جرام من جوز الطيب المطحون طازجاً

اقلِ 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 ؟؟)

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، وسخّنه تدريجياً على نارٍ 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 ؟؟) لطهي المكرونة

انخل الدقيق على لوح وضعه في منتصف اللوح. أضف البيض في التجويف الذي صنعته 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 ( بوصة). قسّم القطعة إلى مربعات من 3 سم ( 1 بوصة). ضع بعض الحشو في منتصف كل مربع واطوِ عليه العجين ليشكل مثلثاً، ثم اطوِ المثلث مثل منديل. اطهُ 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 ؟؟

---------------------

**5- تالياتيلي بالراجو**

عجينة المكرونة:

400 جرام دقيق دبل زيرو

بيضتان

4 صفار بيض

8 بيضات غير مفقوسة (بجنينها)

1 جرام ملح بحر

نصنع مكرونتنا باستخدام لوح التاجليري، وهو لوح خشبي يصنع مكرونة أفضل. لا يضفي 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 الماتّريللو.

انخل الدقيق على لوح واصنع تجويفاً في وسطه. ضع البيض والصفار وسائل البيض الجنيني والملح في التجويف. امزج بشوكة ثم بيديك، اعجن بقوة بكفتي يديك حتى يصبح لعجينة المكرونة قوامٌ ناعمٌ منسجمٌ وشكّل حبيبات على سطحها. غطِّ العجين بفوطة نظيفة ودعه يرتاح لمدة 30 دقيقة. ابدأ فرد العجينة على لوح تاجليري (أو لوح خشبي) باستخدام رولة الماتّريللو (أو رولة طويلة) حتى يصبح لها سُمكٌ متساوٍ، وحتى تصبح رفيعة، لكنْ 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 ( 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 خد 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 سوفريتو[[65]](#footnote-65) 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 تتعرّق في مقلاة صوص سميكة القاعدة. أضف سجك اللحم واطبخه حتى يصبح بنياً. ازل أي دهون زائدة، ثم أضف ما تبقى من لحوم، في قطع كبيرة، وكذلك اضف كونفيت الطماطم الشيري. دعه يصبح بنّياً، ثم اضف 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 السو فيد وافصل السوائل عن المواد الصلبة. ضع السائل في مقلاة وخفضه إلى النصف على نار هادئة. قطّع 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 رُشْ عليها فلفلاً مطحوناً ناعماً. يجب أن تكون مكرونة التالياتيلي al dente (درجة استواء 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 لأنَّ ذلك يغيّر نكهة الراجو.

انظر ص ؟؟

============

**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 x 1.5 كيلو جرام رأس خنزير رضيع

5 حبات طماطم داتارايني

2 جرام فلفل أسود

2 بصلة

1 جزرة

1 ساق كرفس

500 جرام نبيذ أبيض دراي

2 بياض بيض

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

اغسل الرأس في ماء بارد جارٍ. 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.

أخرجْ الرأس بعد طهيه 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 تحوله 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 واخلطه 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 كلٌ على حدة.

**المكرونة:**

150 جراماً مكرونة بينيه penne

200 جرام مكرونة باكيري

150 جراماً مكرونة فوزيللي

اطهِ كلَّ شكل من المكرونة منفصلاً في ماء مغلي بملح خفيف (حوالي 10 جرام للتر) حسب الوقت الصحيح (راجع التعليمات على عبوة المكرونة). صَفِّ 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 يصفي 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 إسينسيال

4 جرام أجار أجار

قطِّعْ اللحم إلى شرائح رفيعة في درجة حرارة الغرفة، واضعاً كل قطعة منفصلةً عن الأخرى. احْشِ مكرونة البينيه[[66]](#footnote-66)ببعض اللحم. ضع قطع رأس الخنزير معاً في قاع طبق شوربة، ثم أضف مكرونة البينيه المحشوة باللحم، ضع مكرونة الفوسيلي والباكيري في وضع قائم، وقشر البرتقال، وبذور الشمار والكمأ الأسود، وزيت الفلفل الأسود.

سخن المرق (يفترض أنَّ لديك 2 كيلو جرام في هذه اللحظة)، أضف الأجار أجار، ارفع الحرارة واطهُ، حرّك حتى يذوب الأجار أجار تماماً. صَفِّه وصُبَّه 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 ؟؟؟

===============

**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 كاستاللوتشو

30 جراماً من العدس المقشر

2 جرام فصوص ثوم

2 جرام زيت روزماري فيللا مانودوري إسينسيال

سخّن الكوتكينو لمدة 3 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. قطِّع الكوتكينو إلى مكعبات 2 ملم ( بوصة).

ضع كل العدس معاً في مقلاة من الماء المغلي مع الثوم واطبخه لمدة ساعة. وحيث أنَّ للعدس خصائص مختلفة فستكون له قوامات مختلفة. افصله عن السائل، برِّدْ 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 بفوطة نظيفة ودعه يرتاح لمدة 30 دقيقة. افرد الدقيق حتى يصبح بسمك 1 ملم () 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 منتِج 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. صَفِّ الزبدة عن طريق الشاش محتفظاً بالزبدة المصفاة.

**طريقة التقديم:**

اطْهِ الرافيولي لمدة دقيقتين أو ثلاثة في ماء مغلي مملح. وعندما يكتمل الطهو، ادهن كل جانب بالزبدة المصفاة بالفراشاة وضع ثلاثة رافيوليهات في كل طبق. وقدمه فوراً.

انظر ص ؟؟؟

================

**8- الأوسو بوكو**

**الديمي جلاس:**

10 كيلو جرام عظام بقري

1 ساق كرفس

10 جزرات

5 بصلات بنية

3 كيلو جرام من نبيذ سانجيوفيزي أحمر

حمّص العظام في الفرن في درجة حرارة 230 درجة مئوية (درجة 445 فهرنهايت) لمدة 20 دقيقة. اقْلِ ساق الكرفس قلياً سطحياً (سوتيه) مع الجزر والبصل في مقلاة حتى يصبح بنياً جميلاً. انقل العظام والخضار المُحضّرين إلى إناء مرق كبير واملأه بالماء والثلج. ضع المقلاة على الموقد واغْلِ العظام والخضار بهدوء لينخفض مقدار السائل. أضف النبيذ الأحمر على دفعتين. دعه يُقلَ على نارٍ هادئة لمدة 48 ساعة. صَفِّ 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 ؟؟)

500 جرام نبيذ بارولو

250 جراماً طماطم جيرلردو دي نولا سان مارثانو مقشرة

80 جراماً ديمي جلاسيه محفوظ

ملح بحر

قطِّعْ 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 نارٍ 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 حضِّر 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

اغلِ الأرز حتى ينضج. انشر الأرز المطهي على صينية وضعه على جهاز نزع الرطوبة في درجة حرارة 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت). اقْلِ الأرز قلياً 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 ؟؟؟

=================

**9- مسلوق وليس مغلياً**

**اللحوم:**

250 جراماً ذنب عجل صغير

80 جراماً من خد 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 ؟؟)

سيقان كرفس، مكعبات

جزر، مكعبات

بصل، مكعبات

5 أوراق غار طازجة

ادخل كلَّ 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؛ خد 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 تبرد ثم قطعها في مكعبات بأبعاد 2 X 2 X 3.5 سم (1 X 1 X 1 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 نارٍ هادئة. انزل الفلفل الأصفر من النار ودعه يرتاح لمدة 30 دقيقة. اخلطه وصفّه. أضف نصف الأجار أجار وسخنه إلى 95 درجة مئوية (203 درجة فهرنهايت). صُب 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. بيّضblanch البقدونس لثوانٍ في الماء المغلي، ثم ضعه في الماء البارد لإضفاء الطزاجة عليه، اشطفه وجففه. ضع البقدونس في خلاط حراري مع 300 جرام من الماء، ومع الملح والسكر. اخلطه بأقصى سرعة ثم مرره من خلال مصفاة رفيعة، أضف 100 جرام من ماء القباري وصوص الكولاتورا دي أليسا والليستين. قبيل التقديم اخلط هذه المكونات باستخدام خلاط يدوي بأقصى سرعة لخلق سحَّابة هواء.

**مارمليه البصل:**

200 جرام من البصل المقطَّع في حلقات رفيعة

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. اطهُ حتى يتبخر السائل تماماً.

**مسطردة تفاح كمبانين:**

1 كيلو جرام تفاح كمبانين

80 جراماً من عصير الليمون

300 جرام سكر

2 جرام روح مسطردة

قطَّعْ التفاح إلى شرائح رقيقة. قلّبه مع عصير الليمون والسكر ودعه يتشرب العصير والسكر لمدة يومين. سخّن مقلاة نحاسية ثقيلة 45 سم (18 بوصة) واقْلِ التفاح قلياً سطحياً وأضف إليه سائل التشريب قليلاً قليلاً على مرات عدة. اختم بإضافة روح المسطردة نقطة نقطة، ثم انزله من النار ودعه حتى يمتص السائل. عندما يبرد التفاح قطِّعه إلى شرائح طولها 1 x 10 ملم ( x بوصة).

ضع 6 قباري و6 شرائح أنشوجة و6 شرائح مسطردة تفاح على كل طبق. ضع شريحتين رفيعتين 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 دافئةً ورطب اللحم بها مباشرةً قبيل التقديم.

انظر ص ؟؟؟

==============

**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

اغلِ البطاطس وقشّرها 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 وأزلْ 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. حِلْ 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 كراث 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 (الجزءين) 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. قطِّع البصل والكراث وضعهما في مقلاة مع زيت الزيتون واطبخهما ببطء. أضف الأحشاء. صُبْ 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 المدخرة

20 جراماً خل بلسمي تقليدي

10 جرامات عسل

ضع المكونات معاً في مقلاة وقللها إلى النصف. صَفِّها 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 كاملةً 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 أخريين. صَفِّ 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 وحضّر الدجاجة كأنك تعد لشويها بالروزماري والثوم. اشْوِ 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) وقطرّها 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، واقلِها بدرجة خفيفة (تشويح) حتى تذبل wilt ثم انفضها نفضات خفيفة على ورق مطبخ حتى تجف.

طريقة التقديم:

1 جرام خل بلسمي تقليدي

حمّر 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 أخرة حتى تصبح مغطاة بالصوص بشكل متّسق. ضع كريم البطاطس على الطبق ومن فوقه الصدر. ضع الساق الأسفل لدجاج غينيا في دائرة من صوصjus 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 أعددته مثلما تنثر 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 خَبْز من السيليكون وادهنه بالشراب المعد باستخدام الفرشاة، وتأكّد 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.

**الشيكولاتة 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 الشيكولاتة الإستوائية كرو 55%

10 جرام معجون بندق بيدامونت

قطّع الكبدة إلى أنصاف واشطفها تحت ماءٍ بارد. سخّن الماء في مقلاة. وعندما يسخن الماء أضف الكبدة وابدأ طهيها بتأنٍّ. أزلْ اللّمعة من الكبدة بواسطة نبيذ المارسالا حتى يتبخر النبيذ كليةً. أضف نبيذ الريزلنج والماء المعدني واستمر في الطهي بتأني حتى تنخفض 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 وخزّنه في الثلاجة.

**الشيكولاتة البيضاء وجناش[[67]](#footnote-67) الثوم:**

1. - فص ثوم مقشر

50 جراماً حليب

1. 150 جرام شيكولاتة 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 وغطِّ المقلاة بغطاء بلاستيكي لاصق clingfilm وضعها في الثلاجة لمدة 24 ساعة. أخرجْ الثوم من الحليب واستخدم الحليب لتخفيف الشيكولاتة البيضاء في حرارة 29 درجة مئوية (84 درجة فهرنهايت). اخفق الحليب والشيكولاتة حتى يصبحا سائلاً مستحلباً emulsified ثم خزّن المستحلب في الثلاجة.

**جيلاتو الزبدة المملحة:**

500 جرام حليب

40 جراماً سكر

120 جراماً إنولين

1. 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 مثلّج، 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 ؟؟؟

====================

**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 كلَّ 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 ( بوصة). اخبز الكعك في درجة حرارة 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. دع الكعك يبرد ثم فتّته. 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.

**مربَّى الكرز الحامض بنكهة السابا[[68]](#footnote-68):**

250 جراماً من الكرز

1. جراماُ من السكر

6 جرام عصير ليمون

20 جراماً سابا

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

**قطع تورتة شيكولاتة الباروزي:**

50 جراماً من الشيكولاتة 70%

50 جراماً من الزبدة

30 جراماً من صفار البيض

30 جراماً من السكر

30 جراماً من بياض البيض

20 جراماً دقيق دبل زيرو

ذوّب الشيوكولاتة والزبدة في حمّام مائي، وحركهما لتصنع منهما مُسْتحلباً. اخفق صفار البيض مع نصف السكر. حرّك الشيكولاته المذابة في صفار البيض. وفي الوقت نفسه، اخفق بياض البيض بلطف مع السكر المتبقي حتى يصبح صلباً. أضف بياض البيض بلطف إلى الشيكولاته، ثم أضف الدقيق بعناية. ادهن صينية فرن ذات حواف أو جاسترونوم مقاس 1/1 بالزبدة وصُب 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 بدرة 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

1. 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) وشغّله 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 خَبْز من السيليكون حتى يصبح سمكها 2 ملم ( 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 كومِ 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 مربَّى الكرز الحامض بين طبقات الكعك بحيث تكون الطبقة الأعلى من المربَّى سائلة على الجوانب.

انظر ص ؟؟؟

======================

**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 الصّفار والسكر. انخل الدقيق ونشا البطاطس وقلبهما في البيض المخفوق بطريقة دائرية folding وبتؤدة. ضع الخليط في صينية فرن أبعادها 53 x 32.5 سم (21 x 13 بوصة) وعمقها 5 سم (2 بوصة) أو جاسترونورم مقاس 1/1. اخْبِز الخليط لمدة 30 دقيقة، ثم أخرجه من الفرن ودعه يبرد. شذّب الحواف البُنيّة وقطّع الكيكة إلى 8 مثلثات أبعادها 1.5 x 1.5 x 4 سم ( x x 2 بوصة). ضع قطع الكيك في مجفف تحت درجة حرارة 50 درجة مئوية (122 درجة فهرنهايت) حتى تصبح مقرمشةً 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 كريمة (كريمة ثقيلة)

4 جرام مثبّت 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 وسخّنها 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). صفِّ المزيج ودعه يرتاح لمدة 12 ساعة في الثلاجة. جمده في وعاء باكوجيت 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 مُسْتّحلباً. 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 و150 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 بالثيرمومتر.

**جيلاتين الكيرميس[[69]](#footnote-69):**

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 وسخّنهما. 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 20x 30 سم (8 x 12 بوصة) وسمكه 1 – 2 ملم ( بوصة).

**شراب الليمون:**

1. ليمونة

600 جرام سكر

اغسل الليمون وانزع القشرة، تاركاً الجزء الأبيض جانباً. قطّع القشر إلى شرائح 1 x 30 ملم ( x 1 بوصة) وبيّضه في ماء مغلي. ضع 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 وخزنه 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 ؟؟

==================

**14- الآولا بالكاربيونيه**

مقادير لـ 8 أشخاص

العجينة:

50 جراماً دقيق دبل زيرو

50 جراماً من مسحوق البطاطس المجففة

200 جرام ماء غازي

بيضة

امزج كل المكونات معاً، ثم صفّها مستخدماً مصفاةً ناعمة و‏صُب 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 جولوكوز

2 جرام ملح بحر

قطّع البصل إلى شرائح رفيعة واقلِ هذه الشرائح قلياً خفيفاً في زيت الزيتون، ثم أضف الزبيب والصنوبر والسكر. اطهِ على نارٍ هادئة لمدة 10 دقائق. أضف الخل وورقة الغار وخفّض الكمية بنسبة 50%. اخلط المواد باستخدام خلاّط حراري بأقصى سرعة لمدة 4 دقائق في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت). صَفِّ 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 (أُرد)

سخّن الزيت إلى 170 درجة مئوية (340 درجة فهرنهايت). أخرج العجينة من السايفون 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 ؟؟؟

================

**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 مثبّت

1 جرام قشر ليمون

نظّف الأنشوجة بماء بارد، وأزل بعناية كل العظام. ضع الحليب والكريمة والسكر في مقلاة صغيرة، اخفقها 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 مغطي بغطاء بلاستيكي لاصق. اخلط المكونات في خلاط حراري لمدة 5 دقائق بأقصى سرعة. مرّر الخليط من خلال مصفاة ناعمة وضعه في الثلاجة طوال الليل مغطى بالغطاء البلاستيكي. اخلطه مرة أخرى وجمّده بسرعة في وعاء باكوجيت. عالجه قبيل التقديم مباشرةً.

الأنشوجة المتبلة:

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 فيللا مانودوري

نظّف الأنشوجة وأخرج الأحشاء، وبعناية أزِلْ الرأس والعظام والذنب وقسمها إلى قطعتين من الفيليه. اشطفهما تحت ماء بارد وأزلْ 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.

أخرجْ الأنشوجة من التشريبة وضعها واحدة واحدة على ورق مطبخ لجعلها تتشرب التتبيلة وتجف. خزّنها 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 فيللا 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 ( بوصة). اشْوِ 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. اطهِ 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). أمزج بياض البيض واخلطه لمدة 5 دقائق أخرى في خلاط حراري. مرره عبر مصفاة ناعمة. ‏صُب الخليط في سايفون وأضف خرطوشتين. احتفظ بالسايفون 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 وحِلّه 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 2 x بوصة)

ادهن السطح الخارجي لـ 4 حلقات طبخ معدنيةchef rings ارتفاعها 6 سم ( 2 بوصة) وقطرها 4 سم ( 1 بوصة) بزيت الزيتون. لفْ شرائح الخبز حول الأسطوانات بحيث تتداخل الحواف قليلاً. اطهِها 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 أزلْ 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 وغطِّ القمة بفوم الخبز المدخن الدافئ.

انظر ص ؟؟

==============

**17- ساردين، وساراجينا، ورنجة**

مرقة الساراجينا:

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

100 جرام قطع خشب كرز صغيرة

500 جرام ماء معدني

نظّف سمك الأسبرط في ماء بارد وأزلْ الرأس والأحشاء. دخّن 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 chinois 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. قلل حرارة الشراب وبرده. قطع الليمون إلى 8 شرائح وضعها في كيس سو فيد مع الشراب. دع الليمون يتشّرب السكر في درجة حرارة 2 مئوية (36 درجة فهرنهايت) لمدة 30 ساعة. افتح الكيس وتخلص من السائل. قطّع 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 30 x 20 سم (12 x 8 بوصات) ودعه في درجة حرارة الغرفة. وعندما يتجمّد قطّعه إلى 4 مثلثات أبعادها 2 x 7 سم ( x 2 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 وأزلْ كل العظام والرأس والأحشاء؛ واحتفظ بهذه الأجزاء سليمةً قدر الإمكان تاركاً الذيل في مكانه. اشطف القطع في ماء بارد وانفُضْها نفضاً خفيفاً لتجف. اخلط الملح والسكر معاً. غطِّ الساردين بخليط السكر والملح في صينية ستينليس ستيل واتركه منقوعاً في الثلاجة لمدة 8 دقائق. أخرِجه واحْشُ كل ساردينة 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 ساردينة في مركز كل طبق، وغطّها برقاقة الرنجة ذات اللون العنبري. سخّن المرقة إلى 55 درجة مئوية (131 درجة فهرنهايت) وصبها حول الساردين قبيل التقديم مباشرةً.

انظر ص ؟؟

=============

**18- مكرونة شيتاري**

**البيستو:**

30 جراماً أنشوجة مملحة من شيتارا

100 جرام من الصنوبر

65 جراماً من نبات القباري المملح

1 فَص ثوم مبشور

ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

نظّف 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 فيللا 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 انفضها لتجففها. ضع البقدونس في خلاط مع الزيت والملح واضربه حتى يصبح في قوامٍ مخمليٍّ.

**كريمة الثوم:**

1 رأس ثوم، تقسّم الفصوص إلى أنصاف

400 جرام حليب كامل الدسم

مقدار ما يحمله طرفا إصبع من ملح البحر

مقدار ما يحمله طرفا إصبع من السكر

أزلْ قلب فصوص الثوم. انقع الثوم في نصف الحليب طوال الليل وغطِّه بغطاء بلاستيكي لاصق. تخلص من الحليب واحتفظ بالثوم. اغْلِ 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 عجينةً كريمية.

**فتافيت الخبز المقرمشة:**

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

زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري للتحمير

زيت فلفل أحمر من فيللا 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 فيللا مانودوري

800 مرقة سمك

مستخلص الأنشوجة (كلاتورا دي أليجيه)

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 أليجيه)، وملعقة كبيرة من الزيت، وكريمة الثوم، وملعقة من البيستو. انْهِ 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 وقدّمها.

انظر ص ؟؟

============

**19**- مضغوط المكرونة والفاصوليا

مرقة الدجاج:

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

50 جراماً من نبيذ سورّيزو 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 المطهوة. برّد المرقة وصفّها، احفظ قطع جبن البارميزان ودعها تستمر دافئةً. تذوق المرقة 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 وأزلْ 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. املأ 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 فيللا مانودوري

3 ملاعق كبيرة من نبيذ لامبروسكو دي سوربارا

حمّر البانشيتا في مقلاة لتصبح بنيّةً وضعها جانباً. أزلْ الأوراق الخارجية للهندباء وقطّع الجزء المقرمش الأبيض الداخلي منها إلى أجزاء صغيرة. سخّن قليلاً من زيت الزيتون، أضف الهندباء وحمّرها لتصبح بنيةً، ثم زد الحرارة و أضف نبيذ اللامبروسكو. اطهِ 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 x 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 شفافةً. 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. اطهِ لمدة 45 دقيقة حتى تصبح الفاصوليا طريةً. أبعدْ 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 الليسين 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 واملأ الجزء الفارغ من الكأس بكريمة الفاصوليا الساخنة. ضع هواء الروزماري على قمة الكريمة. قدمه مع ملعقة صغيرة.

انظر ص ؟؟

========

**20- ريزيتو "كاسيو إ بيبيه"**

**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 وسخّنها بهدوء في درجة حرارة 80 درجة مئوية (176 درجة فهرنهايت). من المهم جداً ألا تتجاوز الحرارة 90 دجة مئوية (194 درجة فهرنهايت). وعندما يبدأ الجبن يصبح خيوطاً أنزلْ المقلاة من النار. دعها تبرد لتصل درجة حرارة الغرفة. أعد تسخينها إلى درجة 80 مئوية (176 درجة فهرنهايت) مرة أخرى ودعها تبرد.

غَطِّ الجبن وبرِّده 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 المرقة 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 المدخرة

300 جرام أرز فيالون نانو

زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

50 جراماً زيت فلفل أسود من فيللا مانودوري

ضع مرقة البارميزان في مقلاة واحتفظ بها دافئةً. حمص الأرز في مقلاة منفصلة مع القليل من زيت الزيتون. ابدأ في ترطيب الأرز بمقدار مغرفة واحدة من مرقة البارميزان في كل مرة وحرّكه 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، حرّكه. ضع الريزيتو على الطبق واجعل سطحه مستوياً، ثم انثر رذاذ الفلفل الذي تم تقطيره على الريزيتو لتعزيز نكهة الفلفل.

انظر ص ؟؟

==============

**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، واٌقدامه والقفص الصدري في ماء مغلي. نظّف هذه القطع من اللحم تحت ماء بارد، ثم حولها إلى مقلاة أكبر وأضف 6 كيلوجرامات من الماء البارد والنبيذ. اطهِ على نار هادئة لمدة 6 ساعات.

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

انزح 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 المرقة الجيلاتينية تغلي مرةً أخرى وأضف عش الغراب المجفف المدخن. أوقف الحرارة ودع عش الغراب منقوعاً لمدة 2 – 3 ساعات في درجة حرارة الغرفة.

صَفِّ 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 غضةً. أضف مكعبات فلفل الجالابينو لإضفاء طعم ناعم وحار. صَفِّ 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 دقيقةٍ، ثم أنزله من النار. صَفِّ الخليط مستخدماً مصفاة chinois 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. احْشُ عش الغراب بمكعبات الكوتكينو. سخّن 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 كمأ تارتوفلانج المجفف المقطع شرائح رفيعة

بيضة واحدة

لصنع مسحوق الخضروات، اطهِ جذور الخضروات في ماء مغلي حتى تصبح طريةً، 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 جِرار 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 الكمأ والبيض حتى تصبح عجينةً ناعمة متجانسة. ضع العجينة في مصفاة لهرس البطاطس وادفع من خلال الثقوب لتصنع باستا سميكة. اطهُ في ماء مغلي لمدة 10 ثوانٍ، ثم صفها وبردها.

**طريقة التقديم:**

زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

1. جرام من الكسبرة المقطعة.

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

========

**22- حلزون في الكرم**

**الحلزون:**

1 كجم من الحلزون الأرضي في صدفاتها

زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

2 فص ثوم كامل

100 جرم سيقان بقدونس، منظفة

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

400 جرام خبز أسود، مُقطَّع إلى شرائح 20 x 10 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، غطِّ الحلزون بالماء ودعه يغلي. اكشط أي رغوة من السطح وأضف شرائح الخبز الأسود لتغطي سطح السائل مثل ما يغطي الجفن العين. اطهِ لمدة ساعتين على نارٍ هادئة. أنزل الحلزونات من الموقد، صفّها من الماء، بردها وأزل عنها الصدف.

**صوص جذور الشمندر:**

2 كجم جذور شمندر

نظّف جذور الشمندر واخلطها في خلاط طرد مركزي. ضع العصير في مقلاة، دع الشمندر يغلي بهدوء وقلّل 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. انزح الماء وبرِّد الأوراق فوراً في ماء مثلج. جففها جيداً واخلطها مع المياه المعدنية.

**صوص القهوة:**

20 حبة بن تييرا

200 جرام ديمي جلاس (انظر ص ؟؟)

كريمة (رغوة) من فنجاني قهوة اسبريسو

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

**صوص البقدونس:**

100 جرام من سيقان البقدونس

فص ثوم واحد، مُقطَّع إلى أجزاء صغيرة

5 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

40 جراماً من الزبدة

بيّض البقدونس في ماء مملح مغلي وبرده فوراً في ماء مثلج. انزح منه الماء تماماً وضعه 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 واطهِ لمدة 30 دقيقة على نارٍ هادئة، وحرّك 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 ص ؟؟

============

**23- كل ألسنة العالم**

**الزيت المدخن**:

120 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيللا 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. اطهِ 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 6 x 4 x 4 سم ( 2 x 1 x 1 بوصة).

**بدرة الفحم:**

500 جرام أوراق غار

500 جرام زعتر

500 جرام بقدونس

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. صَفِّ 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 تدرجياً ثم بياض البيض. لف العجينة في بلاستيك لاصق ودعها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعتين.

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 180 درجة مئوية (350 رجة 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، اقسمها وصفّ محتوياتها بالمصفاة وأبعد البذور. انقع بذور الريحان في عصير الباشون فروت ودعها ترتاح وهي مغطاة لمدة 3 ساعات.

**صلصة الكسبرة الخضراء:**

1 ساق كرفس

1 كراث أندلسي

2 فلفل أحمر حار

ثمرة فلفل رومي أحمر

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 اسينشيال الليمون من فيللا مانودوري ومن زيت الفلفل الأحمر

أزل أي خيوط من الكرفس. قطّع كل الخضروات إلى مكعبات 3 ملم ( 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. اختم بإضافة الليمون وزيوت الفلفل.

**العدس بأعشاب الدال:**

1 فص ثوم مقطع

20 جراماً من جذور الزنجبيل المبشور

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

حمّر 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 ؟؟)

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

انظر ص ؟؟

==========

**24- الجنوب (سود)**

**زيتون بيتزوت المحلَّى 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 طولياً

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

**القباري المُحلّى:**

10 جرام قباري مملح

100 جرام سكر الموسكوفادو

20 جراماً مياهاً معدنية

5 جرام زيت فلفل أحمر سينشيال من فيللا مانودوري

أزل بلورات الملح القباري. اصنع كراميل من السكر والماء. أضف القباري وقلبه في الكراميل لثوانٍ قليلة. أنزله من النار ودعه يرتاح لثوان 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 يثخن قوامها بشكل منسجم. انشرها على صينية مستوية، اجعل السطح، أنْعم ما يمكن. دعها تبرد. اقطع 4 أقراص مستديرة قطرها حوالي 2 سم ( 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 فيللا مانودوري

سخّن فرناً 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. أنخل 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 فرشة سيليكون. أخبز لمدة 15 دقيقة. عندما يبرد قطعه إلى أقراص قطرها 1.5 سم ( 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 ( 1 بوصة) وإرتفاعها 6 سم ( 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 ( بوصة) واقطع دوائر بقاطع كعك قطره 2 سم ( بوصة). اخبزها على فرشة 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 بدرة الحليب

10 جرام ديكستروز

3 جرام مثبت

100 جرام سكر محول

50 جراماً زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

قشر نصف ليمونة مبشور

دع الحليب يغلي مع الليمون المحلي بالعسل، وأوراق نبات السيدرينا (عشبة النحل)، والسكر، وبدرة الحليب والديكستروز. أضف المثبت و‏صُب المكونات في خلاط حراري. أضف السكر المحول ببطء ودعه يصبح مستحلباً مع زيت الزيتون وقشر الليمون. جمده في وعاء باكوجيت 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 يحين 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 مُحَلي على الآخر. ضع قرص القهوة الكبير في مركز الطبق. ضع كيكة 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 الكيكة. إملأ 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 مثبتا في مكانه. قدمه فوراً.

انظر ص ؟؟

==============

**25- البطاطس تنتظر لتصبح كمأ**

**بطاطس البندق المخبوزة بالملح:**

4 ثمرات من بطاطس مونتيز 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 فرناً مزوداً بمروحة قبل الاستخدام إلى درجة 160 مئوية (320 درجة فهرنهايت). عندما تبرد البطاطس اصنع فيها قَطْعاً 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 قِشر البطاطس بطحين البندق واخبزه 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 والشيوكولاتة البيضاء معاً بتؤدة في حمّام 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 اللُّب إلى خليط الشيكولاتة البيضاء. عندما يصبح قوام الخليط منسجماُ، أضف الكمأ الأسود المبشور. اخفق بياض البيض حتى يصبح صلباً، ثم قلّبه بتأنٍّ ليندغم في خليط البطاطس. احشُ كل واحد من قطع جلد البطاطس بعجينة الديمي سوفليه واخبزها لمدة 9 دقائق.

**فوم الفانيليا:**

400 جرام حليب

4 جرام قشر ليمون

100 جرام دبل كريمة (كريمة ثقيلة)

1 ساق فانيليا مدغشقري

4 بياض بيض

100 جرام سكر كاسترد (شديد النعومة)

ضع الحليب وقشر الليمون والكريمة في مقلاة صغيرة وسخنها على نار هادئة. اقسم ساق الفانيليا لتفتحها وأخرج البذور واللب. أضفها إلى المقلاة ودعها تتشرّب في درجة حرارة 80 مئوية (176 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق. أنزل المقلاة من النار، غطّها وبرّدها 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 ؟؟

=============

**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 وانفضه ليجف. أفرم اللحم بسكين، تقطيعاً وليس هرساً. ضع اللحم جانباً.

**مستحلب المحار:**

1. محارات (محار دو كلير، 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 السايدر:**

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 العُصارة.

**طريقة التقديم:**

صدف محار نظيف

خل تفاح عضوي

10 جرام سامفيري

خذ صدفة محار نظيفة وضع داخلها ملء ملعقة صغيرة من تاغتاغ الحمل. أضف بعض مستحلب المحار، وبعض قطرات الخل، وبعض غصينات السامفيري الصغيرة، ونقطتين من ماء النعناع، وبعض ثلج السايدرعلى كل محارة. غطّها بالصدفة. وقدمها باردة.

انظرص ؟؟

=============

**27- سلطة القيصر**

**المايونيز:**

100 جرام طماطم

200 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

نقاط قليلة من زيت ليمون فيللا مانودوري

100 جرام أنشوجة

ملح بحر

اخلط الطماطم وصفّها 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. صفّه في وعاء. اخفق فيه مزيج زيت الزيتون وزيت الليمون، كمية قليلة في كل مرة، كأنك تصنع مايونيزاً كلاسيكياً. اختم 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 النئ في المزيج لمدة 12 ساعة في الثلاجة، مع التأكد من أنه مغطى تماماً. اشطف الصفار تحت ماء بارد. ضع الصفار في قبوٍ 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 المحمّصة:**

200 جرام من جبن البارميزان ريجيانو عمر 24 شهراً مبشورةً

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. صَفِّ الجبن وأفرده على فرشة خبز من السيليكون في طبقة رقيقة جداً، سمكها حوالي 2 ملم ( بوصة). اخبز لمدة 6 دقائق.

**خبز التوست:**

50 جراماً خبز من القمح الكامل

30 جراماً من الخبز الأبيض

اقطع نوعي الخبز إلى عصي أبعادها 0.8 x 0.8 x 2.5 سم ( x x 1 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 ؟؟

=============

**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 جراما مشروم الشيتيك، مجفف

ورقة من العشب البحري (الكومبو)

نتفة من ملح البحر الناعم

ضع عظام الدجاج في مقلاة كبيرة وغطّها بالماء البارد. اطهِ على نارٍ هادئة لمدة 6 ساعات، ثم أضف المكونات الأخرى وارفع درجة الحرارة. اغلها على درجة حرارة مرتفعة حتى تقل الكمية بنسبة الثلثين. صفّ المرقة، 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 والمِدَق. 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 فرنهايت) لمدة 4 ساعات. خزّن السائل في وعاء زجاجي محكم الغلق في الثلاجة. احتفظ بـ 50 جراماً من السائل ثم ضع الباقي في مِبْخار قبيل التقديم مباشرةً.

**الخضروات:**

1 عشبة الدايكون 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

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 المبشورة 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 المعتق جداً

انشر طبقة من مرقة الدجاج السميكة بسمك 5 ملم ( بوصة) على كل طبق. شكّل الخضروات على شكل كرات من الخيوط: واحدة من أوراق نبات المحار، وواحدة من الزنجبيل والخيار، وواحدة من الدايكون والكرفس والبصل الأخضر، وثلاث من البطاطس المقطعة كالشعر والمضمخة بنكهة الدجاج المشوي، وواحدة من الكرنب الأحمر، وواحدة من الجزر بالخل البلسمي. اختم الطبق وهو على المائدة برشة من السائل المقطر من الدجاجة المشوية عن طريق المبخار.

انظر ص ؟؟

=============

**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 وافردها لتشكل قرصاً سمكه 2 ملم ( بوصة). اخبز العجينة في الفرن لمدة 30 دقيقة حتى تجعلها لدنةً. اقطع العجينة إلى مثلثات أبعادها 15 x 5.5 سم (6 x 2 بوصة). لف المثلثات حول قالب على شكل أسطوانة مقاوم للحرارة قطره 2 سم ( 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 تريبيانو

300 جرام محار ملزمي بصدفه

3 فصوص ثوم، بقشره، مهروس قليلاً

20 جراماً بقدونس

قلّل 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. اطهِ في حمام مائي في درجة حرارة 70 درجة مئوية (158 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. افتح كيس السو فيد، صفّ المكونات، احفظ السائل ونظّف المحار الملزمي.

**الأصداف:**

4 محارات سقلوب متوسطة الحجم

1. جرام ملح بحر

5 جرام سكر

1 جرام فلفل أسود

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 واطهِها في حمام مائي في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق. مرّر الاسقلوب من خلال مصفاة. اخفقها 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 وعرّضها للبخار لمدة دقيقة واحدة. غطها بزيت الزيتون البكر والملح ونقطنتين 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 المثلج. انفضه 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 كريمةً. صفّه بمصفاة. ضع عجينة الثوم في مقلاة صوص صغيرة على نار هادئة. دع العجينة تغلي، وأضف الأجار أجار وحرّكه حتى ينحل بشكل كامل. صب السائل الدافئ في وعاء أسطوني 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 واغلِه لمدة دقيقة واحدة. أزل الصدفات واخلط بلح البحر مع عصيره.

**طريقة التقديم:**

1. 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 ؟؟

=========

30- **السيّدة وفارسها**

**(الجزء المقرمش من اللزانيا)**

**عجينة المكرونة:**

100 جرام سبانخ

100 جرام بنجر سويسري

1. جرام دقيق دبل زيرو
2. صفار بيض

1 بيضة

اطهِ السبانخ والبنجر السويسري في ماء مغلي، ثم برده فوراً في ماء مثلج. صفّه جيداً، جفّفه واهرسه هرسا 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 ( بوصة). قطعها إلى مثلثات 5 سم (2 بوصة). اطهِ 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.

**الراجو:**

1 مقدار من الراجو (انظر التالياتيلي بالراجو ص ؟؟)

**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. اطهِ وحرّك حتى تشكل المكونات معجوناً ناعماً، ثم أضف الحليب. حرّك المعجون جيداً وعندما يبدأ قوامه يغلظ، أضف البارميزان واستمر في تحريك المعجون. اطههِ لمدة 5 دقائق أخرى. عالجه وهو ما يزال ساخناً في خلاط حراري بأقصى سرعة للخلاط، ثم صفّه، وضعه في سايفون وبرّده. عندما يبرد، عبئ السايفون 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 ( x 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 ( 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 خطاً مستقيماً من ترين الطماطم على طول الطبق وضع 2 من مكسرات البارميزان وقطعتين من المكرونة المقرمشة بالتبادل.

انظر ص ؟؟

==========

**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 صلدة. احفظ الكرات في وعاء وتبّلها بما تبقى من لب المحار ودهن السمك. خزّنها 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

حمّر 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 كميّتها الأصلية، اخلطها وصفّها. يجب أن تكون كريمية وشديدة السواد.

الريزيتو:

100 جرام من لب محار نهر بيلون

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

100 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

280 جراماً أرز أكوريللو

125 جراماً من نبيذ أناماريا كليمنتي فرانشياكورتا ذي الفقاقيع

900 جرام مرقة سمك القاروص، مصفاة

20 جراماً كافيار كالفيسيوس أوشيترا الذهبي

صفَ عصائر المحار. سخّن زيت الزيتون في مقلاة ريزيتو. أضف الأرز وحمّصه. أضف النبيذ ودع الكحول يحترق. أضف مرقة 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. إنهِ 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 ؟؟

========

32- **شوربة التوم كاي بالباذنجان 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 المجعّد Kaffir

1 x 400 جرام جبن بوراتا

دع الحليب يغلي مع عشب الليمون والفلفل، قشر الليمون والليمون المجعّد. اعصر وصفّ عصائر نوعي الليمون. أضف عصائر الليمون والملح والسكر وأوراق الليمون المجعّد إلى اللبن وواصل الغلي لمدة 6 دقائق. صفّ السائل وهو ما يزال ساخناً وصبّه على جبن البوراتا. ضع الخليط في خلاط حراري واخلطه بسرعة عالية. صفّ 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 فيللا مانودوري

1. جرام زعتر طازج
2. جرام ملح

5 جرام زيت ريحان من فيللا مانودوري

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت). اشطف الباذنجان تحت ماءٍ جارٍ وجففه. اشوِ 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 الباذنجانتين 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 الباذنجانتين.

الخبز الكرسبي:

4 شرائح من الخبز مقاساتها 6 x 15 سم ( 2 x 6 بوصات)، وسمكها 2 مم ( بوصة)

1. جرام زيت زيتون بكر فيللا مانووري

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت). قطّع شرائح الخبز إلى أقراص، 4 أقراص قطرها 2 سم ( بوصة)، و4 أقراص قطرها 3 سم ( 1 بوصة)، و4 أقراص قطرها 4 سم ( 1 بوصة). ضع أقراص الخبز على صينية فرن مفروش عليها ورقة فرن ومدهونة بالزيت. ضع ثقلاً فوق الصينية حتى تبقى أقراص الخبز مستويةً. 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 اسينشيال من فيللا مانودوري

سخّن الفرن قبل استخدامه إلى 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت). اغسل الطماطم غسلاً جيداً تحت ماءٍ 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. قطّع الثوم إلى شرائح رقيقة. تبّل الطماطم بالملح والثوم والزعتر 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 فيللا مانودوري

قطع قشر الطماطم والباذنجان. دفئ 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 بدرة ناعمة.

طريقة التقديم:

2 أنشوجة شيتارا، منزوعة الملح

16 أوراق ريحان تايلندي

نظّف الأنشوجة تحت ماءٍ جارٍ بارد، جفّفها وقطّعها بالسكين. قطِّع الباذنجان إلى مكعبات ضلعها 2 سم ( بوصة). غَطِّ مكعبات الباذنجان ببدرة 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 بتأنٍّ في درجة حرارة 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت).

انظر ص ؟؟

=============

**33- ثلج تحت الشمس**

القلقاس الرومي المهروس:

40 جراماً من القلقاس الرومي، المقشر

5 جرام ملح بحر

اغسل القلقاس. اغلِه 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 فيللا مانودوري

ويسكي آردبيج

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 فيللا 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 ؟؟)

60 جراماً زبدة

فص ثوم

60 جراماً ماء بقدونس (أنظر ص ؟؟)

2 جرام ملح بحر

2 جرام فلفل

قطّع الحلزونات 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 وبيّض فصوصه 3 مرات في ماء مغلي. ضع الفصوص في الحليب مع السكر ودعها تغلي. قلل الكمية بمقدار الثلث. اخلط المكونات حتى تصبح ناعمةً وتبّلها بالملح. ضع الخليط في سايفون إلى جانب بياض البيض وعبئ السايفون بخرطوشتين. احتفظ بالسايفون دافئاً في حمام مائي في درجة حرارة 60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت).

طريقة التقديم:

4 بندق بيدامونت [[70]](#footnote-70)IGP محمص ومطحون

20 جراماً من كسرات الكمأ الأسود

2 جرام زيت فلفل من ماتيران (أنظر ص ؟؟)

2 من حبوب الكاكاو، محمّصة ومطحونة في شكل بدرة

10 جرام شرائح خبز أسود محمص ومفتتة

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، معلقة صغيرة من حبوب الكاكاو المحمصة المجروشة، بقسماط الخبز المحمص، القهوة المطحونة، قطرات قليلة من زيت البندق، رشة من الخل البلسمي، وملح وفلفل بمقدار ما يحمله طرفا الأصبعين. أضف ثلثي ملعقة مائدة من الحلزون الدافيء مع الزبدة والبقدونس. وقبيل التقديم مباشرةً، أضف رغوة الثوم الدافئة لتغطي كل شئ. يجب أن يبدو الإناء أبيضَ تماماً. قدّمه فوراً.

انظر ص ؟؟

===========

**34- تحية إلى مونك**

سمك البكالا (القد) الأسود:

10 جرام زيت زيتون بكر من فيللا مانودوري

1 جرام زيت ليمون من فيللا مانودوري

400 جرام سمك بكالا (قد) أسود، منظف ومقطّع إلى 4 قطع

300 جرام مرقة سمك

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

مرقة الكاتسوبيشي[[71]](#footnote-71) المكثفة :

600 جرام من رؤوس وعظام السمك الأبيض

50 جرام من رقائق سمك تونة البونيتو (الكاتسوبيشي)

نظّف رؤوس وعظام السمك واغسلها تحت ماء جاري. ضعها في طنجرة مع 4 كجم من الماء ودعها تغلي ببطء شديد وأزل أي دم يظهر على المرقة. اغلِ المكونات لمدة 4 ساعات. بردها ثم صفّها. دع المرقة الصافية تغلي. ضع التونة المجففة في وعاء وغطها بالمرقة الساخنة. دعها لمدة 30 ثانية، ثم صفّها ودعها جانباً.

مرقة الكاتسوبيشي السوداء:

4 أكياس حبر حبار

30 جراماً فول صويا

10 جرام سكر

300 جرام من مرقة الكاتسوبيشي المركزة (المدخّرة من أعلاه)

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

سباجيتي الخضروات:

300 جرام من مرقة الكاتسوبيشي السوداء المدخرة

2 كيس حبر حبار

40 جرام جزر مكور بشكل جيد

40 جرام كراث مكور بشكل جيد

40 جرام بصل ربيعي (سكاليون) مكور بشكل جيد

40 جرام دايكون مكور بشكل جيد

دع المرقة وحبر الحبار يغليان. اغمر الخضروات في المرقة المغلية واطهِ المكونات لبضع ثواني. أنزح الماء وجفف المكونات.

الزنجبيل المُحلّي:

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 ( بوصة).

طريقة التقديم:

1. أوراق نبات محار

1 جرام زيت ليمون من فيللا مانودوري

1 جرام زيت فلفل أحمر اسينشيال من فيللا مانودوري

20 جرام من شرائح ليمون يد بوذا

0.5 جرام قنفذ البحر (بدرة)

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

أنظر ص ؟؟

=============

**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 جراماُ 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 كالافادوس، 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 السو فيد 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 والفستق في الشراب، ثم انزح الماء، وضعهما على لوح خبز من السيليكون ورش عليهما ما تبقى من ملح الفلور دي سال. اخبز لبضع دقائق حتى يصبح البندق والفستق مكرملين (مغطيان بالكراميل) بالكامل.

قطع الترين باستخدام سكين حادة إلى مثلثين أبعادهما 6 x 4 x 1.5 سم ( 2 x 1 x بوصة). اصنع فتحة صغير عن طريقة عود قرفة في منتصف العمود. ضع بعض الخل البلسمي في الفتحة، واغلقها بقطعة من الفواجرا وسَوِّ السطح. غَطِّ العمود بالمكسرات المسكرة – المملحة. أدخل عود آيس كريم. قدمها على طبق.

انظر ص ؟؟

============

**36- أوراق الميليفوييه**

**(ألف طبقة من الأوراق)**

كريمة البندق:

25 جراماً من بندق منطقة لانجيه بقشره

5 جرام من سكر القصب البني

1. جرام شيكولاتة داكنة (حلوة مرة)
2. جرام زبدة

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

50 جراماً كريمة

ملح بمقدار ما يحمله طرفا أصبعين

سخن فرناً مزوداً بمروحة قبل استخدامه إلى درجة 170 مئوية (340 درجة فهرنهايت). ضع البندق في مقلاة وحمّصه لمدة 7 دقائق ثم أخرجه 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 اغْلِ 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 طرفا أصبعين من القرفة

مقدار ما يحمله طرفا أصبعين من اليانسون

مقدار ما يحمله طرفا أصبعين من القرنفل

مقدار ما يحمله طرفا أصبعين من الحبهان

قرن فانيليا

مقدار ما يحمله طرفا 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 تبرد، 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 ناعمةً.

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 اطفيء النار. في كأس صغير امزج الكورن فلور (نشا الذرة) مع 50 جراماً من الماء. صب المزيج في مقلاة وأعده 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 الفايتمين 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 بريGood King Henery Leaves

1. جرام أوراق ريحان أحمر
2. جرام أوراق سيشو
3. 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:

1. جرام فطر أسود
2. 30 جراماً مشروم بورسين طازج
3. 2 جرام ملح فانيليا

ضع بعض خلاصة الماندرين على الطبق، ثم ابْنِ ميليفوييهمن الأوراق، والجيل وباقي المكونات. يجب أن يكون الجيل مخفياً بالأوراق.

انظر ص ؟؟

=============

**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

عود قرفة

10 حبات فلفل أسود

5 حبات عرعر

1 ورقة غار

قشر برتقال

5 جرام بدرة 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 الكريمية:

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. اطهُ 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:

1. جرام شيكولاتة كريللو، 70% كاكاو

كريمة (رغوة) من 2 قهوة سيبرسو تييرا لافازا

35 جراماً من صوص السيفيت المدخّر

35 جراماً من الفواجرا الكريمية المدخّرة

ملح بحر وفلفل أسود

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

فتافيت بسكويت 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 صفيحةً 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 ؟؟)

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. حوِّل 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 ؟؟

=============

**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 مصفَّى.

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 وخزنه.

البرغموت المحلي:

20 جراماً من قشر البرغموت، مقطعاً مكعبات

100 جرام سكر

ضع قشر البرغموت والسكر في مقلاة، أضف 100 جرام ماء ودعه يغلي. قلّل 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 الفانيليا

4 مقادير مما يحمله طرفا أصبعين من الأوريجانو البري

1. 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. غَطِّ القباري بملء ملعقة من الجرانيتا واختم برشة من غبار الأورجانو والليمون ولمسة من ملح الفانيليا على القمة. قدمه بارداً مع ملعقة.

انظر ص ؟؟

===========

**39- باكلا من بحرنا**

المرق:

20 جراماً من خل عنب الزيبيبو 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 فيللا مانودوري اسينشيال

10 جرام منزيت الريحان من فيللا مانودوري اسينشيال

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 مصفٍّ قماشياً شديد 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. صفّها لمدة 12 ساعة على الأقل. تخلص من المواد الصلبة.

اخلط ماء الطماطم مع ماء الزيتون ومرقة الخل – القباري، مضيفاً 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 كونفيت 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 فيللا مانودوري

اخلط كل المكونات في خلاط 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.

بقسماط الخبز المحمص:

150 جراماً من الخبز طري اللب والمخبوز قبل يوم واحد

20 جراماً من البقدونس الطازج، والزعتر، والبردقوش، والطرخون مقطعاً

10 جرام قشر ليمون مبشور

1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

حمّص الخبز في الفرن، ثم اخلطه لتصنع بقسماطاً. 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 فيللا مانودوري

العديد من أغصان الزعتر 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 والزعتر. 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 المرقة الدافئة حول قطعة فيليه الباكلا المملحة. رش ملعقة صغيرة من البقسماط المحمص على قمة السمك. قدمه مع ملعقة وشوكة.

انظر ص ؟؟

================

**40- كيف تحرق ساردينة**

البدرة السوداء:

1 ليمون

2 جرام من رماد الخضروات

5 جرام من البقدونس والطرخون المجففين

5 جرام من بدرة أعشاب البحر

قَطِّع الليمونة إلى شرائح رفيعة وجففها في مجفف في درجة حرارة 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت) لمدة يومين. اطحنها لتصبح بدرة، 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 نرويجي)

نقاط قليلة من زيت ليمون فيللا مانودوري اسينشيال

10 جرام زيت مدخن

البدرة 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 طرفا إصبعين من الملح واعصر فيها محتويات رأسي الجرادتين. أخلط الجرادتين حتى يصبح الخليط ناعماً. ضع الخليط في كيس حلواني واحْشُ الساردينات الأربع بمعجون جرادتي البحر. أغلق كل ساردينة كأنها كتاب وادهنها بالزيت المدخّن مستخدماُ الفرشاة. ضع البدرة السوداء على سطحٍ مستوٍ واضغط الجلد عليها حتى يصبح أسودَ تماماً. حمّر الساردين سريعاً لثوانٍ قليلة على الجانبين في مقلاة غير قابلة للالتصاق. أنْهِ طبخ الساردين في الفرن لمدة 3 دقائق في درجة حرارة 140 درجة مئوية (285 درجة فهرنهايت).

الصوص:

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

حَمِّصْ 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. سخِّن زيت الزيتون في مقلاة وحَمِّر الليمون المحمص وحبر الحبار. أضف الخضروات، تبلها بالسكر والملح واغلها حتى تصبح طريةً. صفِّها بمصفاة ناعمة.

مرقة الحبر الأسود:

بَيِّض 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 وصفِّها جيداً. عبِّء زجاجة بخاخة بالخليط. وستستخدم هذه البخاخة في النهاية لترش على الطبق.

طريقة التقديم:

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

انظر ص ؟؟

=================

**41- الأرز، حيث يتلقي النهرُ بالبحر**

**مرقة السمك:**

500 جرام من عظام السمك الأبيض

20 جراماً من البصل

20 جراماً من الكرفس

20 جراماً من أعشاب الفيربينا verbena

20 جراماً من كومبو عشب البحر

اغسل العظام في ماءٍ بارد لبضع ساعات. قطّع 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 chinois، ثم صَفِّها مرةً أخرى مستخدماً هذه المرة مصفاة chinois مبطنة بورق فلتر.

**كريمة المحار:**

500 جرام محار دو كلير

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 فيللا مانودوري

10 جرام من قشر البرتقال

10 جرام من قشر الليمون

3 جرام من ورق الغار

5 جرام من البقدونس

نظف السمك واخلِه 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 للتبييض

50 جراماً من البقدونس المنظف

30 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيللا 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 وصَفِّ المكونات.

**صوص الكاربيونيه:**

5 بصلات من بصل منطقة تروبيا

زيت زيتون بكر من فيللا 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 واطهِ لمدة 10 دقائق على نار هادئة. أزل اللمعة 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 صَفِّهِ باستخدام المصفاة.

**صوص المحار:**

2 قطعة محار

30 جراماً من زيت بذور العنب )فيناشولو(

1 جرام ملح بحر

افتح المحارتين، 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 ؟؟

=============

42**- ثعبان الماء يسبح ضد التيار في نهر بو**

**الثعبان:**

1 ثعبان x 2 كجم

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 (154درجة فهرنهايت) لمدة 4 ساعات، ثم افتح الأكياس واخرج قطع الثعبان المطهوة. في غضون ذلك اصنع صوص السابا (أدناه). ضع لحم الثعبان في صينية فرن وادهنها بصوص السابا. اطهِ 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 المدخرة

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 وحمّرهما 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. اغلِ 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 البولينتا (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.

**مركّز تفاح كامبا:**

500 جرام من تفاح كامبا

اعصر التفاح في عصارة طرد مركزي. صَفِّ العصير، ثم ضع العصير في مبخر دوّار. قلل 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 المدخرة

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 مركّز تفاح كامبا على اليسار وخطاً أكثر ثخانةً من كريمة البولينتا (عصيدة الذرة) على اليمين. وضع بدرة البصل المحروق على واحدة من زوايا الثعبان.

انظر ص ؟؟

============

**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. تخلّص من العظام.

**حشو دجاج غينيا:**

50 جراماً من أوراك 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 ؟؟)

20 جراماً من البانشيتا، مقطعة مكعبات صغيرة

ملح وفلفل أسود

شوّح اللحم سريعاً في مقلاة مع زيت الزيتون. أضف المرقة وقلّلها إلى 10%. اقلِ 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 وافرم الخليط يدوياً في مفرمة لحم لتصنع خليطاً متجانساً.

**حشو الحمام:**

100 جرام من لحم أوراك الحمام

30 جراماً من صوص السيفيت (انظر ص ؟؟)

20 جراماً من جبن البارميزان ريجيانو عمر 30 شهراً، مبشورة

ملح بحر

دخّن صدر الحمام في فرن ماركة Green Egg في درجة حرارة 100 مئوية (212 درجة فهرنهايت) لمدة 8 دقائق. افرم 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 رفيعاً. 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 ؟؟)

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، صَفِّ الماء وجفّف النخاع. أضف الديمي جلاسيه والبارميزان والبروشيتو. تبّل المكونات بالملح والفلفل وافرمها 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 فيللا مانودوري

20 جراماً مارتديللا

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 والضفادع:**

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 ( بوصة). قطّع صفيحة العجين إلى مربعات ضلعها 3 سم ( 1 بوصة) مستخدماً قاطع مكرونة. ضع بعض الحشو في كل مربع واطوه لتشكّل 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. اقسم المرقة إلى وعائين منفصلين، واحد للطهي، وآخر للتقديم. اطهِ التورتليني في مرقة مغلية لمدة دقيقتين ثم أخرجها من الماء حين تصل مرحلة نصف **النضج**. قدم قطعتين من كل نوع من التورتليني في وعاء شوربة مغطى بمرقة سفينة نوح الساخنة.

انظر ص ؟؟

=================

**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. بيِّضها لمدة 5 ثوان، ثم برِّدها فوراً في ماء مثلج. 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:**

1. عود نبات هليون

20 جراماً من خل الأرز

مقدار ما يحمله طرفا 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 بوصة) والسيقان بطول 4 سم ( 1 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 كريمياً وناعماً، ثم أضف الملح وضعه في كيس حلواني.

**بدرة 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 بدرة خضراء اللون ذات طعم ممعن في المعدنية.

**بدرة 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 رفيعاً.

**كريمة البسلة:**

100 جرام من البسلة

5 جرام من الفجل الحار الطازج، مبشوراً

10 جرام زيت ليمون إسينشيال من فيللا مانودوري

بيِّض 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 مصافة chinois.

**زهور القرنبيط:**

40 جراماً من زهور القرنبيط الطازجة

قطرات قليلة من زيت ليمون إسينشيال من فيللا مانودوري

قطرات قليلة زيت فلفل أحمر إسينشيال من فيللا مانودوري

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

**الفجل:**

1 فجل

1. 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.

**الليفت:**

20 جراماً من الليفت الأبيض

15 جراماً من خل التوت الأحمر

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

**فجل الدايكون:**

0.5 جرام من ملح البحر

0.5 جرام من السكر

20 جراماً من فجل الدايكون

اخلط الملح والسكر معاً. قَطِّع الدايكون إلى شرائح 2 مم ( 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 إسينشيال

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 ؟؟

==============

**45- جميل، إنه لحمُ عجلٍ مخدر وملوّن بطريقة حلزونية، ليس مشوياً باللهب**

**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)

سَخَّن 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. صُبْ الخليط في وعاء بلاستيكي ودعه يرتاح لمدة 8 ساعات في الثلاجة. سينقسم الخليط إلى جزءين، 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 ؟؟، 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. ابقهِ 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 بقدونس

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 الكريمية:**

100 جرام من بطاطس مونتيز

80 جراماً من الحليب كامل الدسم

25 جراماً من الزبدة

25 جرامأً من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

5 جرام من ملح البحر

اطهِ البطاطس في حلة بخار لمدة 40 دقيقة. قَشِّر البطاطس واهرسها يدوياً بهراسة بطاطس. دَفِّء 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 المغطي 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

70 جراماً من زيت الفحم

هذه الوصفة لا تُصنع من لحم العجل، إنما من لحم البقر الذي يتم تحويله إلى لحم عجل بنقعه في الحليب المدخن. دخّن الحليب لمدة 30 دقيقة قي جهاز تدخين. نظف اللحم لتزيل أي زوائد غير مرغوب فيها. ضع اللحم واللبن المدخن في كيس سو فيد وضعه منقوعاً في الثلاجة ليتشرب طوال الليل. أخرجه وانفضه ليجف (لا تشطفه بالماء). قلِّب 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 نيئاً، 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 طرفا أصبعين من الملح. زيِّن الطبق بخطوط متقاطعة criss-crossingمن الصوص. ضع اللحم في جزء نظيف من الطبق.

انظر ص ؟؟

==============

**46- صيد الحمام**

**جذور البنجر:**

50 جرامأً من جذور البنجر

50 جراماً من خل التوت الأحمر

قطّع جذور البنجر إلى شرائح سمكها 0.5 سم. مستخدماً قاطع بسكويت 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 وخزنه في الثلاجة.

**زهور الكرفس اللفتي:**

450 جراماً من جذور الكرفس اللفتي

50 جراماً من خل التفاح

قطَّعْ الكرفس إلى شرائح سمكها 0.5 مم. مستخدماً قاطع بسكويت 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 وخزنه في الثلاجة.

**تفاح كامبانيا:**

50 جراماً من تفاح منطقة كامبانيا

50 جراماً من عصير ليمون أمالفي

قطَّعْ كل تفاحة إلى أربعة أرباع وأزل البذور والقشرة. قطَّعْ 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 وخزنه في الثلاجة.

**مشروم البطاطس:**

1 x 50 جراماً من بطاطس مونتيز

50 جراماً من خل الزيبيبو الأبيض

اغسل البطاطس وقشرها. قطعها إلى شرائح سمكها 0.5 مم. قطَّعْ 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 وخزنها في الثلاجة.

**الحمام:**

2 حمامة كاملة زنة 600 جرام

20 جراماً من زيت الزيتون البكر من فيللا مانودوري

اخل 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 ؟؟)

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 وقلّل 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 ؟؟

===============

**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). اخفقها 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 البيكنج 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 رفيعاً

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 بتأنٍّ إلى مقلاة فطائر واخبزه في درجة حرارة 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت) لمدة 12 دقيقة. أنزله وقطِّعه إلى أجزاء أبعادها 3 x 5 سم (2 x 1 بوصة)، وسمكها 1 سم ( 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. دفئه 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 ؟؟

-============

**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 الحليط بالمصفاة. دع الخليط جانباً وهو مغطى لمدة 6 ساعات، ثم صبه في كيس حلواني (مزود بأنبوب).

**بدرة المشروم المجفف**:

50 جراماً من مشروم السيب (بورشيني طازج)

30 جراماً من مشروم البوق الأسود black trumpet

20 من فطر العسل chiodini

بَيِّضْ 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 البدرة 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

1. 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) وابقهِ 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 السايفون في الثلاجة.

**بسكويت 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 فرناً مزوداً بمروحة قبل استخدامه إلى درجة حرارة 160 درجة مئوية (320 درجة فهرنهايت). افرد العجينة على لوح خبز من السيليكون حتى يصبح سمكها 1 مم ( بوصة)، ثم قَطِّع العجينة إلى مثلثات واخبزها لمدة 6 دقائق.

**حلوى مارينج فلفل السيشوان:**

18 جراماً من حبوب فلفل السيشوان

50 جراماً من الإيسمولت (مُحلٍّ 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 الفقاقيع 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:

1. أوراق من أوراق أعشاب الدمسيسة Artemisia abrotanum
2. 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، وبدرة المشروم المجفف، والتوت الأحمر، والآيس كريم، والمهلبية على الطبق. استخدم 4 من مارينج حبوب فلفل السيشوان وبسكويت الكستناء لتغطيها ولخلق الشكل النهائي.

انظر ص

============

**49- أوبس! لقد أسقطتُ تارت الليمون**

**جيلاتو 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 إسينشيال من فيللا 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 عجناً جيداً حتى ينعم القوام. اتركه في الثلاجة لمدة ساعتين. افرد العجينة على لوح خبز من السيليكون حتى يصبح سمكها 2 مم ( بوصة). استخدم العجين لتبطن قوالب بأبعاد 8 سم ( 3 بوصة) في القاعدة و6 سم ( 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 ثوانٍ، 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 عازلًا 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، اضف عصير الليمون والليمونشيلو تدريجياً، وصبهما ببطء شديد، واستمر في الخفق بقوة. وعندما تصبح الحلوى مخفوقة تماماً ورغوية وذات قوام كريمي، تصبح جاهزةً للتقديم.

**بدرة الليمون:**

ليمونة واحدة

اغسل الليمونة، قطِّعها إلى شرائح رفيعة وأزل البذور. ضع الشرائح في جهاز تجفيف في درجة حرارة 30 درجة مئوية (86 درجة فهرنهايات) لمدة 5 أيام. اطحن الليمونة في خلاط حراري وغربل البدرة 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 بدرة 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 ؟؟

===========

**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 ومحببة.

**البطارخ (Bottarga):**

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

**الشيشولي فروللي (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 تربى 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 ومخمر ومتبل. وهو المكون الرئيسي في طبق الداشي الياباني، وهو أشهر أنوع المرقات.

**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 المرقات والشوربات مثل الباستا إ فاجيولي.

**دقيق المانيتوبا (Manitoba flour):**

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

**الأرتميس/حبق الراعي Mugwort (artemisia vulgaris):**

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 البانشيتا 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 والتركيبة 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 تتبيلة) مرتبطة بأقاليم إيمليا – رومانيا، ومارشيه، وساردينيا.

**أرز الساكامَيْ (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 الساكامَيْ 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.

**السو فيد (Sous-vid):**

تكنيك في الطهي البطئ بحرارة منخفضة حيث يُغلق الطعام في كيس بلاستيك مفرغ من الهواء ويُغمر في خزان ماء ويطهي لدقائق أو ساعات في درجة حرارة منخفضة وثابتة.

**زهرة الأقحوان الذهبي (Szechuan buttons):**

زهور نبات عملاق من البرازيل. تفرز مادة تخلق في الفم شعوراً شديد 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 السو فيد.

**خل الزيبيبو (Zibibbo vinegar):**

نوع من الخل يصنع بزبيب العنب الصقلي الذي يتميز بنكهته الحلوة وحمضيته الحاذقة.

1. مدينة في ايطاليا (المترجمة) [↑](#footnote-ref-1)
2. مدينة في بلجيكا (المترجمة) [↑](#footnote-ref-2)
3. نوع من الباستا الايطالية المحشوة باللحم أو الجبن. [↑](#footnote-ref-3)
4. يخني اللحم، عادةً ما تسلق قطع اللحم ويستخدم مرقها في صناعة الحساء. [↑](#footnote-ref-4)
5. تكنيك 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 دافيء لساعات طويلة ربما تمتد لأيام. الطعام المطبوخ بهذه الطريقة يحتفظ بالمواد الغذائية والفايتمينات بشكل أفضل، كما تكون كل الأجزاء مطهوة بالدرجة نفسها من النضج. [↑](#footnote-ref-5)
6. في [الميثولوجيا الإغريقية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D9%8A%D8%AB%D9%88%D9%84%D9%88%D8%AC%D9%8A%D8%A7_%D8%A5%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D9%82%D9%8A%D8%A9)، صندوق باندورا هو صندوق حُمل بواسطة [باندورا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A7) يتضمن كل شرور البشرية من جشع، وغرور، وافتراء، وكذب وحسد، ووهن، و وقاحة [ورجاء](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B1%D8%AC%D8%A7%D8%A1). عند سرقة [بروميثيوس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%B1%D9%88%D9%85%D9%8A%D8%AB%D9%8A%D9%88%D8%B3) النار، أمر [زيوس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B2%D9%8A%D9%88%D8%B3) ابنه [هيفيستوس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%87%D9%8A%D9%81%D9%8A%D8%B3%D8%AA%D9%88%D8%B3) بخلق المرأة [باندورا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A7) كجزء من العقوبة على البشرية. أعطيت [باندورا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A7) الكثير من الهدايا من [أفروديت](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A3%D9%81%D8%B1%D9%88%D8%AF%D9%8A%D8%AA) [وهيرميز](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%87%D9%8A%D8%B1%D9%85%D9%8A%D8%B2) [والكارايتات](https://ar.wikipedia.org/w/index.php?title=%D8%A7%D9%84%D9%83%D8%A7%D8%B1%D8%A7%D9%8A%D8%AA%D8%A7%D8%AA&action=edit&redlink=1) [وهوري](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%87%D9%88%D8%B1%D9%8A). حذر [بروميثيوس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%B1%D9%88%D9%85%D9%8A%D8%AB%D9%8A%D9%88%D8%B3) شقيقه [إبيميثوز](https://ar.wikipedia.org/w/index.php?title=%D8%A5%D8%A8%D9%8A%D9%85%D9%8A%D8%AB%D9%88%D8%B2&action=edit&redlink=1) من أخذ أي هدية من [زيوس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B2%D9%8A%D9%88%D8%B3) خوفا من أعمال انتقامية، غير أن [إبيميثوز](https://ar.wikipedia.org/w/index.php?title=%D8%A5%D8%A8%D9%8A%D9%85%D9%8A%D8%AB%D9%88%D8%B2&action=edit&redlink=1) لم يصغ وتزوج [باندورا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A7) التي كانت تمتلك صندوق أعطاه [زيوس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B2%D9%8A%D9%88%D8%B3) إياها، وأمرها ألا تفتحه، غير أنَّ [باندورا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A7) فتحت الصندوق وخرجت كل شرور البشر منه، أسرعت [باندورا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%88%D8%B1%D8%A7) لإغلاق الصندوق، ولم يبقَ فيه إلا قيمة واحدة لم تخرج هي الأمل. (ويكبيديا) [↑](#footnote-ref-6)
7. نسبة إلى إقليم ايميليا [↑](#footnote-ref-7)
8. جزء واحد من الألف من الثانية [↑](#footnote-ref-8)
9. نسبة إلى بارما، مدينة في شمال إيطاليا [↑](#footnote-ref-9)
10. مدينة تبعد حوالي عشرة كيلومترات من مدنية مودينا مسقط رأس الكاتب [↑](#footnote-ref-10)
11. نسبة إلى الطائفة الرومانية الكاثولوكية التي أسسها القديس بنيديكت، قديس أورسيا Saint Benedict of Aursia [↑](#footnote-ref-11)
12. elBulli مطعم ثلاثة نجوم ميتشيل شهير في اقليم كاتلونيا في اسبانيا، حصل على جوائز رفيعة، وكان يعمل لعدة شهور فقط كل عام (ويكبيديا) [↑](#footnote-ref-12)
13. اشارة إلى اقليم  Emilia Romagnaالذي نشأ فيه المؤلف [↑](#footnote-ref-13)
14. توليفة العناصر المختلفة، مثل المناخ والتربة، التي تُعطي مكونات الطعام نكهتها الخاصة [↑](#footnote-ref-14)
15. إقليم في شمال ايطاليا على الحدود مع سويسرا [↑](#footnote-ref-15)
16. 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. [↑](#footnote-ref-16)
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. [↑](#footnote-ref-17)
18. كلمة تستخدم لوصف صوت ارتعاش الوتر وما يشبهه من أصوات. وفي الموسيقى الريفية يخرج المعني صوت التوانج باستخدام الغشاء والغضاريف أعلى الحبال الصوتية. [↑](#footnote-ref-18)
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. [↑](#footnote-ref-19)
20. طباخ معاصر من موناكو يدير عدداً من المطاعم بما فيها مطعم ألين دوكاسي في دورشيستر الذي يحمل ثلاثة نجمات ميشلين. [↑](#footnote-ref-20)
21. طباخ اسباني شهير يعد من أفضل طباخي العالم. [↑](#footnote-ref-21)
22. إشارة التي النجمة التي سيفوز بها مطعمه لاحقاً؟ [↑](#footnote-ref-22)
23. خليط ال marinade المكون من الزيت والنبيذ والتوابل أو ما شابهها. [↑](#footnote-ref-23)
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. [↑](#footnote-ref-24)
25. نبات النار fireweed يحمل اسماء عديدة في مختلف البلدان لكن المؤلف هنا يستخم الاسم الشائع في الولايات المتحدة. يحتفظ هذا النبات بخضرته لعامين ويستخدم في مراحل مختلفة من نموه في الغذاء وكذلك في مداواة الجروح والبثور. [↑](#footnote-ref-25)
26. مؤسس الحركة المستقبلية الجديدة في إيطاليا. [↑](#footnote-ref-26)
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). [↑](#footnote-ref-27)
28. القباري [شجيرة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B4%D8%AC%D9%8A%D8%B1%D8%A9) 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، البريكوغيرها. [↑](#footnote-ref-28)
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. [↑](#footnote-ref-29)
30. أرز الفيالوني نانو Vialone nano نوع من الأرز الإيطالي وينتج في منطقة زراعة الأرز المستوية في جنوب مقاطعة دي فيرونا. [↑](#footnote-ref-30)
31. مؤتمر يعقد كل سنتين وتنظمه حركة التيرا مادري Terra Madre وهي شبكة من حوالي 2000 من جماعات صغار منتجي الغذاء حول العالم الملتزمين بإنتاج الغذاء بطرق مستدامة ومسئولة. والحركة أنشاتها منظمة الغذاء البطئ 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. [↑](#footnote-ref-31)
32. نوع من منتجات اللحوم الإيطالية يشبه السلامي لكنه يحتاج طهواً؛ وعادةً ما يُسلق في نار هادئة لمدة 4 ساعات. [↑](#footnote-ref-32)
33. لحم خنزير إيطالي بارد يؤكل في شرائح رقيقة. [↑](#footnote-ref-33)
34. الكوبّا سجك إيطالي يصنع من إلية الخنزير ويُتبّل بالفلفل. [↑](#footnote-ref-34)
35. الكولاتيللو يعد من لحم الخنزير الذي يبلغ عمره أحد عشر شهراً وهو من أكثر لحوم الخنزير تفضيلاً في إيطاليا. [↑](#footnote-ref-35)
36. الصلصلة الخضراء أو salsa verde هي صوص إيطالي يصنع من زيت الزيتون والثوم والقباري والأنشوجة والخل وعصير الليمون والبقدونس. [↑](#footnote-ref-36)
37. طبق من المأكولات البحرية ذو شعبية كبيرة في بلدان أمريكا اللاتينية. [↑](#footnote-ref-37)
38. البرغموت فاكهة حمضية تشبه الكمثرى، والبردقوش نبات عطري من مجموعة النعانيع [↑](#footnote-ref-38)
39. نوع من الفطر البري [↑](#footnote-ref-39)
40. حركة آرتي بوڤرا حركة فنية إيطالية راديكالية تعود إلى الستينيات، تزاوج بين مفاهيمية واختزالية وأدائية الفن، وتستخدم المواد المبذولة والشائعة مثل التراب أو الصحف. والهدف العام من هذه الحركة هو تقويض المؤسسات الرأسمالية التي تنزع إلى تحويل الفن إلى سلعة تجارية. [↑](#footnote-ref-40)
41. سلسة من الرسومات الاختزالية minimalist بعنوان "ورق وحبر" أعدتها الفنانة مستخدمةً علبة أقلام مدرسية ملونة وألوان مائية وورق. [↑](#footnote-ref-41)
42. "الحياة من خلال نظارات وردية" *La Vie en Rose* أغنية شهيرة لإديث بياف طبعت بها بصمتها على الغناء الفرنسي المعاصر. [↑](#footnote-ref-42)
43. نبات عشبي معمّر يعرف أيضاً باسم غلقة الذئب. [↑](#footnote-ref-43)
44. يأخذ نبات الحميض أو الحماض اسمه من طعمه الحمضي اللاذع. [↑](#footnote-ref-44)
45. المحار الملزمي، أو الزلفية، هو اسم يطلق على مجموعة من  الحيوانات الرخوية التي تشبه بلح البحر، أو المحار الصدفي، لكنْ شكلها يختلف، إذ يكاد يكون بيضاوياً، وكذلك هي من المحار ذي المصراعين. [↑](#footnote-ref-45)
46. الفيراري T 4 3 12 سيارة سباق من صنع فيراري، وواضح أنَّ المؤلف يشبهها بالطائرة لسرعتها. [↑](#footnote-ref-46)
47. دعها تمطر Let it rain عنوان أغنية للمغني البريطاني إريك كلابتون. وتعود الأغنية، التي أصبحت من الكلاسيكيات، إلى أوائل سبعينيات القرن العشرين. [↑](#footnote-ref-47)
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. [↑](#footnote-ref-48)
49. صدرت الطبعة الأولى من هذا الكتاب في 1950 فأصبح واحداُ 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 طبع الكتاب بصمته منذ صدوره على فن الطهو العالمي. اليوم ما يزال الكتاب ينقّح باستمرار حيث تُكيّف الوصفات والتقنيات لتناسب اسلوب الحياة الحديث بدون التخلي عن مبادئ الطعام الإيطالية الأصيلة. [↑](#footnote-ref-49)
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. [↑](#footnote-ref-50)
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 بأنِّ إيطاليا هي وريثة الإمبراطورية الرومانية. [↑](#footnote-ref-51)
52. الليمونشولو مشروب كحولي إيطالي عمره مئات السنوات ينتج أساساً في جنوب إيطاليا وينتج أيضاً في بعض مناطق فرنسا ومالطا. [↑](#footnote-ref-52)
53. سفينة نوح الطعام البطىء Slow Food Ark of Taste هو كتالوج تعده الحركة العالمية للطعام البطئ وقد صُمم بهدف المحافظة على الأغذية المهددة بالانقراض التي تنتج بطريقة مستدامة تحافظ على البيئة، وتتمتع بمذاق فريد، وتمثل جزءاً من إقليم إيكولوجي. [↑](#footnote-ref-53)
54. توضع اللحوم في أكياس بلاستيكية مفرغة من الهواء ثم تغمر في الماء الساخن. [↑](#footnote-ref-54)
55. هي تصنيف للطعم (إلى جانب التصنيفات الأخرى من حلو ولاذع ومالح ومر) مشابه لطعم المونوصوديوم جلوتومات. [↑](#footnote-ref-55)
56. الكومبو عشب بحري بني اللون يُستخدم في الطهي الياباني، خاصة كأساس للمرق. [↑](#footnote-ref-56)
57. توفي دانتي 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. [↑](#footnote-ref-57)
58. نسبة إلى مدينتي مودينا ومانتوان. [↑](#footnote-ref-58)
59. الزابايوني وصفة إيطالية يتم تناولها كحلوي وأحياناً كمرطبات لكنها أيضا 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. [↑](#footnote-ref-59)
60. نبيذ ينتج في الأماكن المحيطة بمدينة مارسالا في صقلية. [↑](#footnote-ref-60)
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. ودورثي جيل هي بطلة روايات ليمان فرانك بوم الخيالية. [↑](#footnote-ref-61)
62. الميرنج meringue بياض البيض المخفوق مع السكر الناعم؛ تصنع منه الحلوى أو تغطى به. [↑](#footnote-ref-62)
63. الموس mousse حلوى تصنع من القشدة المخفوقة والهلام. [↑](#footnote-ref-63)
64. فريتاس veritas ، وتعني الحقيقة، هي إلهة الحقيقة في الأسطورة الرومانية، وهي ابنة ساتورن وأم فيرتوس. [↑](#footnote-ref-64)
65. السوفريتو هو تخديعة البصل والثوم المحمر بشكل خفيف مع الطماطم والخضرات الأخرى التي تستخدم كأساس للشوربة واليخني. [↑](#footnote-ref-65)
66. مكرونة ذات شكل اسطواني، وهي قصيرة لكنها عريضة. [↑](#footnote-ref-66)
67. الجناش ganache هو خليط من الشيكولاتة والكريم يستخدم لحشو الشيكولاتة والكيك. [↑](#footnote-ref-67)
68. السابا saba شراب مركز من العنب يستخدم في الطهي. [↑](#footnote-ref-68)
69. مشروب كحولي إيطالي وقد جاء اسمه من لونه القرمزي. وكلمة الكيرميس alchermes أصلها كلمة "قرمزي" العربية. [↑](#footnote-ref-69)
70. اختصار لعبارة Indicazione Geografica Protetta وهي شهادة حماية المنشأ الجغرافي ويمنحها الإتحاد الأوروبي لمنتجات معينة تنتج في إقليم معين. [↑](#footnote-ref-70)
71. الكاتسوبيشي katsuobushi هي نوع من التونة اليابانية المخمرة المجففة ولها استخدامات عدة في المطبخ. [↑](#footnote-ref-71)