

طعام برازيلي وطعم عربي

< حبيب سلوم

إن انتساب فن الطبخ البرازيلي إلى البرتغال هو بمثابة انتساب فن الطبخ المكسيكي إلى إسبانيا. وهاتان المستعمرتان في العالم الجديد هما درنا التاج بالنسبة لكل من البلدين، وحملا في مطابخهما تأثيرات عربية عميقة. مع فروق أيضاً.

على الرغم من أن العديد من المستعمرين الأوائل في كلا البلدين كانوا من الأندلسيين الذين اعتنقوا الديانة المسيحية من وقت قريب، ففي البرازيل كان هناك عدد ضخم من الأرقاء الأفارقة الملغوبين للعمل في المزارع. وكان عدد لا بأس به من هؤلاء هم من المسلمين وغداؤهم كان مشبعاً بتأثيرات شمال إفريقيا. وبالإضافة إلى ذلك، فإن المهاجرين العرب في القرن العشرين إلى هذا البلد أضافوا بعداً آخر للغذاء البرازيلي. ومن هنا، فإن التراث الأندلسي للمطبخ البرتغالي قد أضيف إليه أطباق من غرب إفريقيا والشرق الأوسط.

هذا الخليط العرقي والمناخ المتنوع في البرازيل كانا مسؤولين عن إنشاء واحد من أكثر المطابخ تنوعاً في أمريكا الجنوبية. وما يضيف بهارات على هذا المطبخ هو التأثيرات الأخرى الكثيرة، أطباق السكان الأصليين الهنود، والجاليات الألمانية

والإيطالية واليابانية وغيرها دخلت في أغذية ذلك البلد الشاسع. وكان الطهاة البرازيليون لقرون يستعيرون أطباق الأغذية من الشعوب الأخرى، ثم يمزجونها بأطباقهم الخاصة فينتجون علماً للطهي مثيراً ورائعاً وواسعاً.

وقبل كل شيء، كان هناك النفوذ البرتغالي، وهو في حد ذاته تأثر إلى حد كبير بالعرب، وكانت له اليد الطولى في تكوين المطبخ البرازيلي. وعندما سيطر العرب على البرتغال، أحضروا معهم العديد من الأطباق الجديدة، ومن المكونات اللازمة لخلق تلك الأطعمة، أدخلوا عدداً كبيراً من الخضروات والفواكه والتوابل، غير المعروفة في شبه الجزيرة الأيبيرية في ذلك الوقت، وكثير منها لا يزال يحمل أسماء عربية في اللغة البرتغالية. البساتين، التي زرعها لأول مرة المنحدرين من الجنود العرب، تملأ الأرض، إسم زهور المشمش البرتغالي (البريكوكو) ذات الرائحة العطرة مأخوذ

من العربية (البرقوق)، وكذلك الفروبا (الخروب)، والنارجا (البرتقال)، والرما (الرمان)، وكانت بمثابة هدايا أندلسية إلى برتغاليي المستقبل. إلى جانب أشجار الفاكهة، فإن النباتات الأخرى التي جلبت إلى شبه الجزيرة الأيبيرية، ربما هي الأكثر أهمية، الأرز، وهو بالبرتغالية الأروزا، أصله من العربية (الرز)، يشكل جزءاً أساسياً من النظام الغذائي البرتغالي، وقصب السكر يزرع الآن في الغارب، آخر مقاطعة استعيدت من



Sao Luis of Maranhao

ساو لوييس في مارانهاو



Brazilian dishes

أطباق برازيلية



Brazilian dishes

أطباق برازيلية

وكل مساهمات الطبخ هذه التي أعطتها العرب للبرتغال انتقلت في وقت لاحق إلى البرازيل. وهذا الأساس التاريخي لعلاقة المطبخ البرازيلي مع العرب تلقى المزيد من الدعم خلال السنوات المائة الأخيرة من قبل الهجرة الكبيرة من منطقة سوريا الكبرى إلى كل أجزاء أرض الأمازون. اليوم في كل مدينة برازيلية كبيرة فإن الأكلات الشرقية العربية اللذيذة، مثل الصفيحة (لحم بعجين)، التبولة (سلطة البقدونس)، وقبل كل شيء، كبة البرغل، تقدّم في العديد من المنازل وأماكن الأكل العامة.

في المرة الأولى التي دخلت فيها مطعما في ريسيفي، المنتجع الرئيسي في شمال شرق البرازيل، كنت مندهشا لرؤية الكبة على قائمة الأكل، وهي طبق لذيذ موطنه الأصلي هو الشرق الأوسط. في الأيام التي تلت ذلك اكتشفت أن هذا الطبق الشهير في منطقة الشرق الأوسط قد أصبح طبقا برازيليا. وهو يقدّم في عدد كبير من محلات الأكل العامة في جميع أنحاء البلاد، وقد تم إعداده بطريقة أذ بكثير من موطنه الأصلي.

إن الجزء العربي الموروث من قبل المطبخ البرازيلي هو جزء كبير وسواء من خلال الموريسكيين، أو عن طريق شبه الجزيرة الأيبيرية، والعرب المهاجرين في القرن العشرين، فإن المطبخ البرازيلي قد تأثر إلى حد كبير المسافرين من العالم العربي ليسوا بحاجة للتحرر عن غذائهم، ففي أرض الأمازون هذه سيجدون طبخا مشابها. ■

(العطرية)، و(الألونديجا) مأخوذ من (البندقية؛ وهي كرات لحم)، و(إيسكابيغ) مأخوذ من (السكاجية)، و(الزيتة) مأخوذ من (زيت الزيتون)، و(شوريت) مأخوذ من (الشربات)، و(خاروب) مأخوذ من (شراب).

والأكثر من كل هذه الأطباق، أن العرب كان لهم ولع بالحلويات، وقد نقلوا حلاوة السن هذه إلى البرتغاليين. وجد اليوم في جميع أنحاء البرتغال الفاكهة المغطاة بالسكر والمعجنات التي يستخدم فيها اللوز، ومح البيض، وماء الورد، ولكلها أصل مغربي أصيل.

ولعل الفضل في الحفاظ عليها يعود إلى الراهبات في العديد من المؤسسات الدينية التي وجدت في كل بلدة ومدينة، ولا أحد يعرف السبب الذي من أجله حافظت الراهبات، في العديد من الأديرة في القرون الوسطى، على الوصفات العربية للحلويات، وقال بعض الكتاب بنظرية مفادها إن لذة هذه الحلويات هي السبب في الحفاظ عليها.

وفي فترة الوجود العربي، كان الحمل والماعز، إلى جانب لحم البقر، هي اللحوم الأساسية على قائمة الطعام اليومية. ولكن، عندما هزم المسلمون، أصبح لحم الخنزير هو اللحم المستهلك بشكل رئيسي، وتهربا من الإضطهاد وإثباتا بأنهم تركوا دينهم وراء ظهورهم، فإن الموريسكيين الذين تحولوا إلى المسيحية أحلوا الخنزير محل اللحوم الأخرى، وخاصة في أماكن الأكل العامة.

الموريسكيين، وقد استحدثت زراعته من قبل العرب وتمت على نطاق واسع.

وبالإضافة إلى كل النباتات الجديدة التي أدخلوها إلى إسبانيا والبرتغال، فقد توسع العرب في زراعة اللوز، وبساتين التين والزيتون التي وجدوها في هذه البلدان، وأشجار اللوز الزاهرة زرعها العرب في البداية على نطاق واسع، وقد جعلت منظر ريف الغارب يبدو في الربيع وكأنه حقول مكسوة باللوج.

ولكن، بالإضافة إلى إدخال النباتات، فإن إدخال النواير أو دواليب الماء، وتسمى بالبرتغالية السنه (من العربية السانية) واستخدامها المكثف في الري هو أكبر هدية منحها العرب للبرتغال وبلدان أخرى من أوروبا الغربية، وتشهد حقول الفاكهة والخضر الغنية التي وجدت في شبه الجزيرة الأيبيرية منذ القرن التاسع على الأثر المغربي في إدخال النباتات وتقنيات الزراعة، وهذا ما شهد عليه الكاتب العربي في القرن الثاني عشر أبو عبدالله الإدريسي الذي وصف الغارب بأنها أرض جميلة المدن حيط بها البساتين والحدائق المروية، ومكّنت النباتات التي جلبها العرب من توليد سلسلة جديدة من الطبخ الشهي، والتوسع بشكل كبير في مطبخ شبه الجزيرة الأيبيرية. وفي اللغة البرتغالية، فإن وجود أسماء للأغذية مستمدة من العربية هي شهادة لا يمكن إنكارها على التأثير الموريسكي على الطبخ في هذا الجزء من أوروبا، ومن أمثلة ذلك: (الشبيب) مأخوذ من (الزبيب)، و(الآليترية) مأخوذ من



Brazilian dishes

أطباق برازيلية



Brazilian dishes

أطباق برازيلية