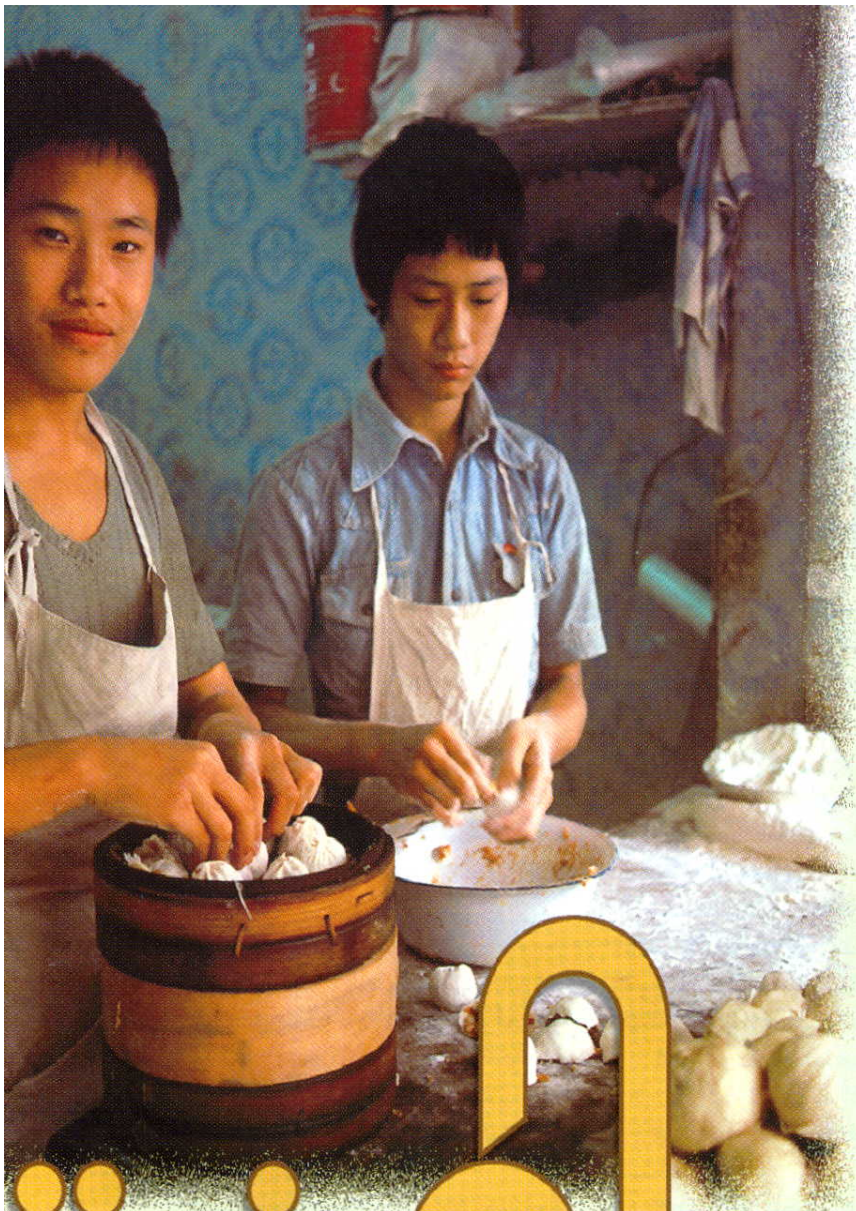


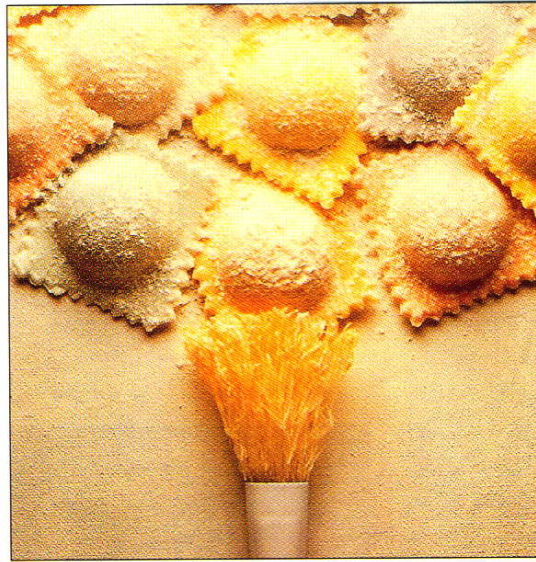


من مائدة  
الشعوب



# من تركستان إلى المدينة

تنفرد بلاد نواحي بخارى وبقية الجمهوريات الإسلامية وشمال الصين (والصين الفعلية وليس فقط الجزء المحتل والذي هو تركستان الشرقية والتي يسميها الصينيون منطقة سينكيانج الأوغورية) وأجزاء شعوب الأزبك في أفغانستان بتركيز أهلها على إعداد أطباقهم الأساسية من العجائن المسلوقة إما في الماء مباشرة وإما بالبخار. ويعتبر «المنتو» من أشهر تلك العجائن التي انتقلت إلى المملكة إبان هجرة الأجيال الأولى من أحفاد البخاري ومسلم وكوكبة علماء الإسلام من بلاد بخارى وسمرقند إلى بعض مدن المملكة كالمدينة المنورة والطائف حتى أوشك أن يكون المنتو اليوم أحد أكلات الطائف أو المدينة الشعبية.



والذي يسمونه هناك (اللزّه).

وعند تلك الشعوب أيضاً طبق لذيذ يسمى (الليوطازة)

وهو عجين رقيق جداً يسلق بالبخار وهو أقرب شبهة بالمرقوق وإن كان أرق منه ويؤكل مع السلطات.

أمّا «الششبره» عند

أهل تركستان عموماً ويسمونها أهل أذربيجان

(تشبره) فتعد من الأكلات عندهم لا

بل تعددت شهرتها وهاجرت فكرتها منذ كان

يحكم بلاد الشام الأتراك واستقرت في بلاد الشام

وأسموها شيشبرك وعدلوا إعدادها بصورة

بسيطة وما هي بالشامية الأصل.

والتشبره أو (الششبره) هي عجينة حشوها لحم غنم مفروم وهي هي نفس عجينة ولحم وبهارات المنتو عند بعض الشعوب هناك وإن اختلفت قليلاً عن بعض الجمهوريات الأخرى.

ولو عدنا قليلاً للمنتو، فهو أنواع أيضاً وليس نوعاً واحداً، فبجانب الحجازي الوطن الذي يعد باللحم المفروم وشيء من البهارات، فإن هنالك منتو بالقرع وآخر يحشى بالكراث والكزبرة مع أو بدون لحم (حسب الشعوب) وهناك منتو يسمى (منتو بلق) وهو إسفنجي ينضج جزئياً بالبخار ليعد وضعه على الصاج.

إن من أصول إعداد المنتو أن يعد

وإن كان المنتو هو الأشهر عندنا إلا أن الشعوب البخارية عندها من المعجنات أكثر من مجرد المنتو. وإن كنا تعودنا أن نأكل المنتو في المطاعم إلا أنه أحد المعجنات الأساسية التي تقوم ربّات البيوت بإعدادها هناك.

والمنتو في حقيقته لا ينسب هناك لإقليم دون الآخر، وإن كان أهل أذربيجان يعتقدون أنهم أهل المنتو (مع غيرهم) ويعود الفضل لهم لإيصاله إلى أفغانستان حتى غدا مما يتفنن في صنعه كل أزيكي أو فارسي أفغاني. إلا أن أهل تركستان بعمومها الشرقية والغربية بجمهورياتها الخمس (أذربيجان، وطاجيكستان، وتركمانستان، وقازاقستان، وقيرغيزستان) هم أهل المنتو ولهم خصوصية في فنون إعداده.

وبعيداً عن مواطن المنتو الأولى تبقى حقيقة أن مصدره من تلك الأراضي، وهو أكلة معروفة عند تلك الشعوب جميعها وهو ضمن العجائن التي تنتشر هناك، وإن تعددت أسماء تلك الأكلات من إقليم لآخر، وبين شعب



وآخر فإن أفكارها الأساسية ومكوناتها الجوهرية واحدة.

فمن تلك العجائن وإن اختلفت في طرق إعدادها بين كشغر الشرقية أو بخاري الغربية أو بين أنديجان وأطراف الصين، هناك «اللغم» وهو أقرب ما يكون من المكرونة أو الباستا الإيطالية، وما هو مكرونة أو باستا، فهو يعد من العجين الطري وتوضع عليه الخضراوات المسلوقة ولعله يسلق معها. وهناك ما يسمى في تركستان (جواجوه) وهو عجينة محشي ومسلوق ويؤكل بالقلقل الحار المطبوخ

من لحم الغنم وبه نسبة من شحم «اللية» لإعطائه طراوة وطعماً خاصاً به، ومن عادات أكلة شرب الشاي المر (دون سكر) معه أو بعده اعتقاداً منهم بأن ذلك يسهل مرور الدهون من القناة الهضمية ويسهل الهضم وإن كانوا يمارسون شرب الشاي مع جميع مأكولاتهم العجينية والأرز.

المنتو هو الطبق المختار لهذا العدد من عالم الغذاء، وبما أن تركيبه وطريقة إعداد العجينة والحشوة هي نفسها طريقة إعداد طبق التشبره (الششبره) فسوف نقدم للقراء الأعزاء طريقة إعداد كل من الطبقين.