



على
مائدة البلدان

المائدة الفرنسية

إن من الأمور القليلة التي يتفق عليها المنظرون لأصول إعداد الموائد «الايتيكيت» في التقديم أن الفرنسيين هم الأساس..!

الأساس في إعداد الموائد.. والأساس في فنون التقديم، وقد أسلم لطرائقهم الزمام.. في كل أنحاء العالم.. ومنذ القدم.. فما ادعى أحد أنه يتبع أصول الايتيكيت في إعداد الطعام وتقدمه إلا وقصد الطريقة الفرنسية، وما زعم أحد أنه يتبع الذوق الرفيع في ترتيب المائدة إلا ومارس الطريقة الفرنسية.. ذلك في موائد المناسبات الراقية.. وفي مطاعم الخمسة نجوم وفنادقها.. وحتى في الحفلات الرومانسية أو الكلاسيكية.

وطرائق الإعداد والتقديم الفرنسية هذه لا تنحصر فقط في كيفية أخذ الملعقة والشوكة، أو مكان وضع كأس الماء والمنديل.. بل هي ممتدة حتى في مكان وتوقيت وضع أطباق الطعام. ويلخص مسألة التوقيت هذه الدكتور وليد قاسم - نائب المدير العام لشركة المطاعم الراقية الذي عاش وجاب فرنسا سنين عديدة من حياته- بأن الأمر يبدأ بوضع طبق السلطة (أو الحساء) ثم يرفع ليوضع الطبق الرئيس، ثم يرفع ليوضع طبق الجبن ثم الحلى.. وربما كان بين هذه الأطباق أطباق أخرى ترفع وأخرى توضع حسب المناسبة. أي لا يوضع على المائدة أكثر من طبق في كل مرة.



الهمبرقر والوجبات السريعة الأمريكية قد أخذت بعقول (وبطون) الشباب الفرنسي. وطبيعي أن يرفض جيل الآباء وما بقي من الأجداد هذا التغيير (وهم فرنسيو الشعور).

ويحدد أبعاد مثل هذه المواجهة الأستاذ نيكولا ريكوم (من السفارة الفرنسية بالرياض) عندما سألتناه عن هذا الأمر بقوله: «نعم.. إن الشباب الفرنسي قد أحب واعتاد الوجبات السريعة، فهم يأكلونها في كل وقت.. ولكن ما زالت الأمهات يحرصن وبشدة على جمع أفراد الأسرة على الأطباق الفرنسية مساءً، وما زالت الوجبات الوافدة تحارب من أساتذة الطبخ الفرنسي مثل الأستاذ جان بيار كوف وغيره، وهناك اعتزاز بالمطبخ الفرنسي وعراقتة، كما أن هناك وجبات فرنسية سهلة الإعداد والأذ مذاقاً من الوجبات الوافدة..». وتترك قول الأستاذ نيكولا بلا تعليق لنقول:

بقي بعض التأملات المتفرقة عن عادات الفرنسيين مع طعامهم، فإن كان الفرنسيون مجمعين على شراء الخبز الفرنسي ساخناً أولاً بأول في كل وجبة، وهم محبون لإعداد أطباق الأسماك والمأكولات البحرية، إلا أن هناك خصوصيات أخرى في عاداتهم بل وأطباقهم، فمثلاً في المناطق الشرقية مثل الزاس ولوت نجد أن الطبق المفضل هو الملفوف المحشو باللحم المفروم، وفي الوسط الشرقي مثل منطقة بورغون نجد الديك الرومي بالصلصة والزيت أما في الشرق مثل منطقة تولوز فطبقهم المفضل هو الفاصوليا باللحم.. أما الجنوب حيث البحر المتوسط فإن معظم السكان هناك لا يزالون يحبون السمك ويعدون أطباقهم من زيت الزيتون والحبوب ويقللون من اللحم.. وقصة هذه المنطقة ووجباتها مع الصحة الجيدة قد تفتن التاريخ في تأصيلها وسردها علينا.. نعم بقيت أمور أخرى لم نقلها.. ولكن دعونا نأخذكم لمطعم ليكلون بشارع التحلية بالرياض ومع الطاهي وسام المصري الذي قدم لنا هذه الاطباق:

وقد استطاع الفرنسيون جمع كل ما سبق من خصائص وتسخيرها في إعداد أطباق الأسماك والمأكولات البحرية وبعض الطيور التي قلما يستخدمها شعب آخر مثل البط والحمام.. فكانت الأيام تمر وهم يطبخون ويتذوقون ثم يقننون ويؤصلون.. حتى كان التميز وحصد الجوائز.

إن الشعور الدائم لدى الأجيال الفرنسية المتلاحقة هو أنهم متميزون وعريقون في حضارتهم.. في لغتهم وثقافتهم.. وفي مطبخهم! وإن كانت شعوب عديدة تمارس هذا الشعور إلا أن الفرنسي يأخذ الأمر بشيء من المبالغة لحدود وضع الحمى حول ما يملك من عرقه.

فهو دائم التصريح والحماية لثقافته وأصول عاداته.. إلا أن تيار اتصالات القرية الكونية بدأ يزحزح الشيء الكثير من هذا الشعور لدي جيل الشباب، فهذا هي القرية الغذائية الواحدة التي تزحف براية

وليس أصول «الايتيكيت» وحدها هي ما تميز المائدة الفرنسية، بل يفخر الفرنسيون بأن مطبخهم هو الحاصد الأول لجوائز فن الطبخ العالمية دائماً.. وأبداً.

وربما لا نسلم نحن الشرقيين «أصحاب ذوق التسبيك والبهارات» لمثل هذه الحقيقة.. إلا أنها حقيقة..! فما السر وراءها؟

برع الفرنسيون في إعداد الصلصات، فعندهم منها عشرات الأسماء بداية بصلصة بيارنيز ونهاية بصلصة بورغينيون.. وهم يعدونها بأكثر من طريقة: فمرة ساخنة بالجب، ومرة باردة بالزبدة، وثالثة بالبهارات، كما أن للخل المصنوع من العنب والفواكه شأناً آخر في أطباقهم. ولخبرة وطريقة إعداد المعجنات شؤون أخرى عندهم. ومما يميز أطباق فرنسا استخدام زيت الزيتون والزبدة، ولديهم خبرة عريقة في خلط الأعشاب التي تضاف لأكلاتهم.

مائدة الصلصات والأسماك وأصل الإعداد والتقديم...

