



سنغافورة مائدة الطعام العجيب

المذاقات الحارة والحلوة والمرّة تمتزج في طبق واحد



روائع لذيدة تفوح في شارع العرب



حرفة الصبر والدقة

مثل مدرسة روكسانا للطهي التي أسستها مهندسة عمرها 56 عاما، بدأت هذا النشاط في سن مبكرة لكي تنهي احتكار الرجال لفن الطهي وتسعى إلى تعليم السيدات أصول الطهي والاعتزاز بما يقدمن، وتبلغ قيمة الدورة 280 دولارا.

تعطي زيارة واحدة لمدرسة روكسانا فإزاناوالا للطهي، انطبعا جيدا عن كيفية إعداد الأطباق التقليدية في سنغافورة. واقامت روكسانا مدرستها في منزلها الصغير بحي لايشبه على حياء الكاري يضاف إليه حليب جوز إلى سنغافورة، فلا يوجد في الأرجاء أي بنايات مرتفعة على مرمى البصر، كما يوجد أمام باب المدرسة سيارة فولكس فاغن موديل البيتلز الشهير الذي يطلق عليه "الخنفسة".

وتعلم روكسانا الطالبات كيفية إعداد طبق اللاسكا، وهو من الوجبات التقليدية الشهيرة في سنغافورة ومنشاه جزر الملايو، وهو عبارة عن حساء الكاري يضاف إليه حليب جوز الهند مع الفلفل الحار، تضاف إليه شعيرية من دقيق الأرز، والخضروات والسلم والروبيان.

تجمع سنغافورة بين العديد من الثقافات وتعكس هذا التنوع في الأطباق التي تقدم على الطاولة، قد يبدو بعضها غريبا بالنسبة إلى أنواق بعض المعتادين على عادات غذائية مختلفة، إلا أنها لن تجسد لهم مكلة أو خالية من الغرائبية.

في البلدان المجاورة، وأنا كسنغافوري لم أعد اعتبر أطعمة العربات رخيصة، خاصة بالمقارنة مع ماليزيا.

شراب السلينج

يقال إن مبتكر شراب السلينج في سنغافورة هو البارمان الصيني نجيام تونج بوم، مطلع القرن الماضي في شكله الكلاسيكي، وهو مصنوع من السكر والماء الساخن أو البارد وجوزة الطيب ومشروبات روحية مثل الجن أو الويسكي أو الروم أو البراندي. في شكله الحديث، يتم تصنيعه من الجن، والفيروموت الحلو، وعصير الليمون، والشراب المسكر، ومرطبات انجوستورا، ومياه الصودا.

يقال إن مبتكره في سنغافورة هو البارمان الصيني نجيام تونج بوم، مطلع القرن الماضي ويرتبط بقوة بفندق الراقلز الفاخر في سنغافورة.

ويقال إن شراب السلينج السنغافوري ابتكر في حانة فندق الراقلز عام 1915، وعندما بدأت الطبقة الراقية تعتاد على إقامة تجمعاتها ولقاءاتها في المكان، مطلع القرن العشرين، كان الرجال يحرصون مشروبات روحية مثل "الخننيرا" أو الويسكي، في حين تحتسي السيدات الشاي وعصائر الفاكهة وكان ذلك لزوم الإتيكيت وقواعد الذوق الرفيع.

أدرك البارمان الصيني نجيام تونج بوم هذه الملحوظة فترأى له تضيق الفجوة بين الجنسين من خلال مزج المشروبات الروحية بالمشاي والعصائر، مضافا إلى المزيج أعشابا محلية وثمار جوز الهند مع الكرز الأحمر، الذي يعطي المشروب لونه الورد. السلينج السنغافوري المشروب الأكثر مبيعا في الفندق، وبدأ بار الراقلز يستقبل أعدادا ضخمة من السائحون الذين يقصدون المكان لمجرد تناول المشروب الأصلي، ومازال الوضع على هذا الحال إلى الآن، وبالرغم من ارتفاع سعر الكأس منه ليصل حاليا

المواجه للسوق، بمساراته المتعددة ليل إلى مهرجان أطعمة ونكهات متنوعة، أما في النهار فيعتبر الشريان الحيوي لحي المال والأعمال الشهير بسنغافورة.

يتناول الطعام هنا رجال أعمال وموظفون بحلاتهم المتميزة، وأبناء بلد بضجيجهم وصخبهم وسياح غرباء، حيث يستمتعون بطبق سيخ لحم دجاج مشوي من الساتاي أو غيرها من الأطباق المحلية في تجربة طعام مثيرة. ويقول بوبي ليم مدير إحدى شركات المشروبات، "في سنغافورة بإمكانك أن تذهب إلى أي بائع مأكولات بثقة تامة، وتناول في محيط نظيف وجبة سريعة بأسعار معقولة جدا.

ويضيف ليم الذي يواظب على تناول طعامه من الأكل والشاي والعربات مرتين على الأقل في الأسبوع، "إن تحسنا كبيرا حدث على نظافة ونوعية اطعمة العربات في سنغافورة خلال السنوات الماضية".

ويستطرد ليم قائلا، "إن هذا النوع من المأكولات في سنغافورة يعتبر غالي الثمن بالمقارنة مع الأسعار

مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

وتعتبر الحلوى المتنوعة من أكثر الأطعمة غرائبية في السوق قوس قزح في صورة كومات متعددة الطبقات أغلبها آيس كريم يقدم بشكل عام مع قرون الفاصوليا الحمراء وحليب جوز الهند. ويحول شارع لاوبا سات

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

وتعتبر الحلوى المتنوعة من أكثر الأطعمة غرائبية في السوق قوس قزح في صورة كومات متعددة الطبقات أغلبها آيس كريم يقدم بشكل عام مع قرون الفاصوليا الحمراء وحليب جوز الهند. ويحول شارع لاوبا سات

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

وتعتبر الحلوى المتنوعة من أكثر الأطعمة غرائبية في السوق قوس قزح في صورة كومات متعددة الطبقات أغلبها آيس كريم يقدم بشكل عام مع قرون الفاصوليا الحمراء وحليب جوز الهند. ويحول شارع لاوبا سات

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

إذا كان الأكل ثقافة، فإن المطبخ السنغافوري كتاب مفتوح للطعام، كتاب لا يخلو من غرائبية في المذاق وتتنوع في النكهات والألوان أتت من الدول الآسيوية والعربية وحتى الغربية، لتتكون أطباقا سنغافورية يسافر إليها عشاق بطونهم من مختلف دول العالم.

سنغافورة - تعتبر سنغافورة صندوق مفاجات في ما يتعلق بفنون الطهي والمطبخ الغني بنكهات من مختلف الحضارات الآسيوية والعربية والتركية وحتى الغربية، هذا التنوع والتداخل مدارس الطبخ المختلفة أدى إلى ظهور المطبخ السنغافوري الذي عرف بتعدد المذاقات الحارة والحلوة والمرة في الطبق الواحد.

ويتطلب طهي المأكولات السنغافورية الصبر، كون أغلبية النكهات يتم طحنها يدويا حتى تكون طازجة، كما أن معظم مكوناتها يتم إنتاجها محليا، مثل التوفو والبوليز والروبيان المحقف، كما أن طهي الطعام السنغافوري يحتاج إلى وقت طويل وبمكونات غير متوقعة، وأن النتيجة تأتي غنية تماما.

وفي ما يتعلق بأسعار الأغذية والمشروبات في سنغافورة، يمكن تناول وجبة فاخرة مقابل بعض المئات من الدولارات للشخص الواحد، لكن يمكن في نفس الوقت تناول وجبة غداء بسعر أقل من 5 دولارات سنغافورية (3.57 دولار أميركي).

وتختلف وصفات ومكونات الساتاي على نطاق واسع حسب البلد، لذلك يمكن القول إنها تتكون عادة من قطع من اللحم موضوعة على سيخ من الخيزران أو شوك جوز الهند، وهي مشوية على جمبر الفحم. وعادة ما يستخدم الكركم لتقبل قطع لحم الساتاي وفي نفس الوقت يعطيه لونا أصفر غريبا.

ومن أشهر أنواع الساتاي في سنغافورة تلك التي تعد من قطع الدجاج متبلة بالكركم، وتنتشر في أكشاك وعلى عربات الطعام في منطقة هوكر سنتر، وهو سوق ضخم مسقوف.

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

وتعتبر الحلوى المتنوعة من أكثر الأطعمة غرائبية في السوق قوس قزح في صورة كومات متعددة الطبقات أغلبها آيس كريم يقدم بشكل عام مع قرون الفاصوليا الحمراء وحليب جوز الهند. ويحول شارع لاوبا سات

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

وتعتبر الحلوى المتنوعة من أكثر الأطعمة غرائبية في السوق قوس قزح في صورة كومات متعددة الطبقات أغلبها آيس كريم يقدم بشكل عام مع قرون الفاصوليا الحمراء وحليب جوز الهند. ويحول شارع لاوبا سات

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

وتعتبر الحلوى المتنوعة من أكثر الأطعمة غرائبية في السوق قوس قزح في صورة كومات متعددة الطبقات أغلبها آيس كريم يقدم بشكل عام مع قرون الفاصوليا الحمراء وحليب جوز الهند. ويحول شارع لاوبا سات

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

وتعتبر الحلوى المتنوعة من أكثر الأطعمة غرائبية في السوق قوس قزح في صورة كومات متعددة الطبقات أغلبها آيس كريم يقدم بشكل عام مع قرون الفاصوليا الحمراء وحليب جوز الهند. ويحول شارع لاوبا سات

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".

يقول بوه كوان الذي يدير عربة ساتاي، "يوسع أولئك الذين يحبون بطونهم أن يأكلوا كل ما يستطيعون مقابل حفنة من الدولارات، وبإمكانهم أن يختاروا بين الشعيرية المقلية وحساء قطع السمك ودجاج التونر. أما الذين يحبون المغامرة، فيوسعمهم أن يتذوقوا قوائم الدجاج ورؤوس السمك الكاري أو أن يجربوا حساء مصنوعا من الحيوان الهلامي المعروف باسم خيار البحر".



شارع العرب

في شارع العرب، الشارع الرئيسي في منطقة كامبونج جلام، لا يبدو من ملامحه على الإطلاق أنه يقع في قلب العاصمة، ومع ذلك، بعد بامتياز مكان تجمع كل فنون الطهي تمتزج رائحته لتملأ الشارع وتسيل لعاب المارة.

يحظى الساتاي بشعبية في ماليزيا، ويمكن العثور على شبيه وثيق له في اليابان، إضافة إلى أنه يشبه الشيش كباب العربي

وأهم ما يميزه، تجاور المنازل الصغيرة المنخفضة، والمقاهي والمحلات مع جامع ضخم بمئذنته الشامخة المتألق، وفي أول مقهى تبدأ أول صدمة ثقافية، تقدم القهوة محلاة بشكل مبالغ فيه ومع وفرة من الحليب المكثف. ولا تقتصر هذه الوفرة والكرم على القهوة فحسب، بل تلاحظ بشكل معتاد في طعام الغداء أيضا، الكثير من الفلفل الحار والكثير من السكر وهذا يعكس تأثيرات كثيرة في مختلف الأطباق والأطعمة التي تحتوي على صلصة الصويا المخمرة والسمك المشوي.

ويعتبر الأرز القاسم المشترك في أغلب هذه الأطباق حيث ما من سبيل للعثور على بديل له. يفتح مقهى كامبونج جلام أبوابه كل أيام الأسبوع من الثامنة صباحا وحتى الثانية فجرا من اليوم التالي، يقدم خلال هذه الفترة وجبات متنوعة عربية وآسيوية وأوروبية بأسعار تتراوح بين ثلاثة إلى ستة دولارات. وعلى الرغم من أن المرشد السياحي يسهب في شرح مكونات كل وجبة والتأثيرات المتداخلة بها، لكن ليس من اليسير دائما تحديد المتشا الحقيقي لكل طبق منها على وجه الدقة.

يشتر إلى أن تعدد