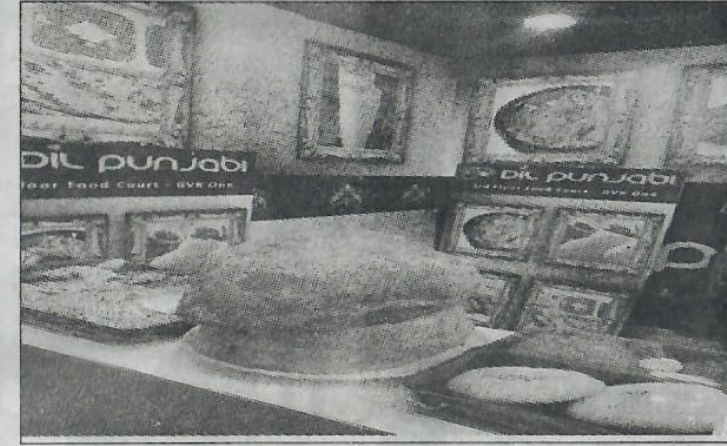


«الملاوي».. «الفطائر» وغيرها

مأكولات تونسية شكلا... وهندية طعما!



تونس . الصباح الاسبوعي

للمطبخ الهندي رائحته وألوانه وتوابله الخاصة وهذا أمر معروف عن الهند ووصفاتها الخاصة وخلطات الأعشاب والتوابل الخاصة بها.. وعادة ما يكون طعم المطبخ الهندي خارج الهند مختلفا عنه داخلها. ولكن الهند معروفة بعدد من الأطباق المشهورة مثل البرياني وتوابلها المتعددة مثل «الكاري» و«المسلة».

و«الكفتاجي» مذاق آخر هناك أيضا.

التوابل الهندية الحاضرة دائما

المعجات في الهند متنوعة ومتعددة، «اليويو» مثلا وإن كان شكله شبيها بما هو في تونس أو في أماكن أخرى من العالم إلا أن «اليويو» الهندي لا علاقة تربطه بهذه الأكلة إلا شكلها لأنه في الهند يكون مالحا ومتبلا

.. أما الكفتاجي في الهند فيقوم على الفلفل المقطع المقلي والجزر المقلي أيضا وهو طبق متبل بشكل جيد وشبيهه في طعمه وشكله إلى حد كبير بطبق «الكفتاجي» التونسي.

فطائر وملاوي.. ولكنها هندية

أكثر المأكولات الشبيهة شكلا وطعما بالمطبخ التونسي هي الفطيرة التي يبدو أنها تعد بنفس الطريقة وهي خالية على عكس العادات الهندية من التوابل التي تشعر أحيانا أنها تتجاوز حجم مقادير الأكلة بكثير. كما أن بعض أنواع الخبز الهندي تشبه في شكلها مذاقها بشكل كبير خبز الملاوي التونسي

ولكن يبدو أن كمية الزيت المستخدمة فيه منخفضة كثيرا مقارنة بالطريقة التونسية لتحضير هذا الأكل.

ولكن تبقى للمطبخ الهندي خصوصياته، في حيدرآباد جنوب البلاد تعرف المنطقة برياني الدجاج وهو طبق يقوم على الأرز البسمتي والدجاج المتبل بتوابل البرياني وله مذاقه خاص. الدجاج التندوري أيضا يعتمد على خلطة من التوابل الخاصة التي لا تكشف سرها لأحد، والتي تعطي لهذا الطبق مذاقه الهندي الخاص.

أروى الكعلي