

21/07/2019 منوعات

## الخبز الإيطالي... أشكال وأنواع وتاريخ طويل : Ciabatta, Grissini, Piadina , Focaccia ,



لندن: كمال قدورة

يولي الإيطاليون الخبز الأهمية الكبيرة التي يوليها له العرب، إذ نادرا ما ترى وجبة إيطالية لا تشمل الخبز.

وقد طور الإيطاليون الخبز وأدواته وعمليات تحضيره منذ آلاف السنين. وقد كان الرومان أول من أنتج دقيق الخبز الأبيض، وأول من افتتح مدرسة للخبز في القرن الميلادي الأول. يفضل الإيطاليون خبزهم طريا ورطبا ليكون مناسباً جداً لامتصاص الخل وزيت الزيتون. ولهذا هناك في إيطاليا عشرات الأنواع من الخبز وعلى رأسها:

التارالي - Taralli

هو نوع من أنواع الكعك الحلقي البيضاوي الشكل، أشبه بعيذان الكعك أو عقد البسكوت المملحة التي تعرف بالـ«بريتزل». وعادة ما يغطي هذا الكعك الذي تعود أصوله إلى القسم الجنوبي من إيطاليا بطبقة من السكر، ويضاف إلى المالح منه كثير من النكهات كالبصل والسمن والثوم والشمرة.

ساتشينا - cecina

يسمى هذا الخبز الذي جاء من المناطق الساحلية لتوسكاني أيضا بفطيرة طحين الحمص. وهو شبيه بالبيتزا



ومصنوع من عجينة تتضمن الماء وزيت الزيتون ودقيق الحمص. غالبا ما يستخدم ملح البحر والفلفل الأسود وإكليل الجبل في عملية التحضير. ويعتبر الساتشيتا مثيلا لخبز الـ«فاريناتا» - Farinata.

#### شاباتا - Ciabatta

من أشهر أنواع الخبز الإيطالي حول العالم وفي بريطانيا بشكل خاص. ومنه أنواع كثيرة ويحضر من دقيق القمح والخميرة والماء والملح. على الشاباتا الذي جاء من ليغوريا، أن يكون طويل الشكل وعريضا ومستويا ولينا وخفيفا مع قشرة هشّة أيضا. يستخدم الشاباتا كثيرا في تحضير السندويشات في المقاهي والمطاعم الأوروبية وخصوصا سندويشات الجبنة والتونا.

#### كوبيا فيراريزي

#### ferrarese Coppa

يعود تاريخ الأشكال المبكرة لهذا النوع من أنواع الخبز إلى نهاية القرن الثالث عشر بعد أن شجع الخبازين على إنتاج الخبز على شكل لفائف المخطوطات. يشبه هذا الخبز حرف الـ x الإنجليزي وهو مكون من حبلين أو قطعتي عجين طويلتين معقودتين معا. ويدخل في عملية إنتاجه شحم الخنزير وزيت الزيتون والشعير والدقيق الناعم. وهناك ما لا يقل عن 330 مخبزا في مقاطعة فيرارا التي تنتج هذا النوع من الخبز الغريب كما تؤكد المعلومات المتوفرة.

#### فوكاتشيا - Focaccia

هو خبز إيطالي مشابه للخبز التركي من ناحية الشكل، وعلى الرغم من ارتباطه بالبيتزا فإنه خبز مختلف. وعادة ما يضاف إلى هذا النوع الشائع في إيطاليا زيت الزيتون والزيتون والجبن والأعشاب (إكليل الجبل - الميرامية) واللحم أو الخضراوات وملح البحر.

#### غريسيني - Grissini

عصي الخبز أو «عصي الغمس»: هو خبز طويل ورفيع وجاف أصله إيطالي مائة في المائة ويقدم في المطاعم كمقبلات. ويقال إنه نشأ في عام 1643 وإن الخباز أنطونيو برونيرو من تورينو اخترعه. ويقال أيضا إنه صنع ليفيكتور أماديوس الثاني من سافوي خصيصا لحل مشاكل الجهاز الهضمي التي يعاني منها منذ طفولته.



### بندورو - Pandoro

واحد من أنواع الخبز الإيطالي الذي يستخدم خميرة الحلوى ويستهلك بشكل رئيسي في يوم عيد الميلاد. وعلى هذا يمكن وصفه بنوع من أنواع الكعك. وعادة ما يكون هذا الخبز الهرمي الشكل من دون رأس مطليا بالفانيليا لتمثيل الثلج. كان البندورو حكرا على الطبقات الملكية في العصور القديمة، لكنه الآن من الأنواع الشعبية المتوفرة لعامة الناس. وقد أنتجه لأول مرة دومينيكو ميليجاتي من فيرونا عام 1894.

### بانيتوني - Panettone

نوع آخر من أنواع الخبز المشابه لبندورو شكلا والذي يستخدم خميرة الحلوى وينتج في عطلة عيد الميلاد ورأس السنة. يضاف الزبيب والبرتقال المسكر وقشر الليمون إلى الخبز للنكهة. ويستخدم الخبز هذا في كثير من البلدان التي يكثر فيها المهاجرون الإيطاليون كالولايات المتحدة ودول أميركا اللاتينية والمكسيك. وقد بدأ بخبزه أنجيلو موتا عام 1919؛ ولأنه كان رخيصا أيام الحرب العالمية الثانية انتشر في جميع المناطق.

### بيادينا - Piadina

يحضر هذا الخبز المسطح الذي يقارن بالتورتا المكسيكية من الدقيق والشحم والملح والماء وتعود أصوله إلى منطقة رومانيا. هناك أنواع منه في مختلف المناطق الإيطالية ويستخدم طازجا لإنتاج السندويتشات ويحشى بالجبن والسلامي والخضار والمربى عادة. وعلى الأرجح فإن أصوله بيزنطية التي تأثرت بها رومانيا كثيرا في القرون الوسطى ويمكن أن يكون يونانيا أيضا. وجاء أول ذكر له في كتاب «وصف رومانديولي» للكردينال لنجليكو عام 1371، وكانت تخبز العجينة مع الحليب على طبق من الطين.

### بينيا - Penia

من أنواع الخبز الحلو الخاص بعطلة عيد الفصح. وهو ريفي الأصل يحتوي على السكر والزبدة والبيض وبذور اليانسون والليمون مما يمنحه طعمه المميز.

### باني دي ألتورا

### Altamura di Pane



من أنواع الخبز الإيطالية الممتازة وهو منزلي هش الطبع يعيش لفترة طويلة. يحضر عادة من الدقيق القاسي من منطقة ألتورا في منطقة باري في محافظة أبوليا الجنوبية. و«بموجب القانون يجب إنتاجه وفقا لمجموعة من الشروط الصارمة، بما في ذلك استخدام أنواع معينة من القمح، ومواصفات معينة من المياه، وطريقة إنتاج متسقة، ويجب أن تكون سماكة قشرته أكثر من 3 ملم».

#### باني كازاريتشيو دي غينزانو Genzano di Casareccio Pane

من أفضل أنواع الخبز الإيطالي على الأرجح، فهو يشبه الشاباتا لكن لونه أكثر حمرة أي على عكس لون الشابات الأشقر والباهت. وهو خبز ريفي ناعم ورائح، ومثالي لنزهة مع الجبن والسلامي. يأتي الخبز من بلدة قريبة من روما في منطقة لاتسيو. وهو من أنواع الخبز المحمي أوروبا ويفترض ألا يحمل أي خبز اسمه ما لم يتم إنتاجه داخل المنطقة الجغرافية تلك. أرغفته كبيرة للغاية وعادة يصل وزنها إلى ثمانية أرطال مما يؤدي إلى قشرة داكنة للغاية.

#### باني كراساو Carasau Pane -

يمكن التعرف على هذا النوع من الخبز المسطح التقليدي الخاص بجزيرة سردينيا بسهولة لرقه أرغفته المقرمشة. ويمكن تخزينه لفترة طويلة، وكان يستخدم من قبل الرعاة في ريف الجزيرة الرائعة.

يعرف الخبز باسم «ورقة الموسيقى» لأنه يشبه الورق الذي تكتب عليه الموسيقى المقدسة. وقد تم العثور على آثاره في مباني سردينيا الحجرية التقليدية القديمة التي يعود تاريخها إلى 1000 قبل الميلاد.

المصدر: الشرق الأوسط