

غذاهای محلی که جهانی شدند

سیب زمینی سرخ کرده، فلافل یا دونر کباب از جمله غذاهای محلی هستند که به ستاره‌هایی جهانی تبدیل شده‌اند. اما این غذاهای محلی چگونه مرزها را درنوردیدند؟



جام جم آنلاین: سیب زمینی سرخ کرده، فلافل یا دونر کباب از جمله غذاهای محلی هستند که به ستاره‌هایی جهانی تبدیل شده‌اند. اما این غذاهای محلی چگونه مرزها را درنوردیدند؟

به گزارش روز شنبه جام جم آنلاین به نقل از یاهو، فرنچ فریزهای مشهور یا همان سیب زمینی سرخ کرده برخلاف تصور عموم نه در فرانسه بلکه در شهر نامور بلژیک در سال 1781 متولد شد. در آن زمان والون‌ها (بلژیکی‌های فرانسوی زبان) عادت داشتند از رودخانه "موز" ماهی‌های کوچکی به نام "فروتن" را صید کرده و پس از سرخ کردن بخورند.

زمستان سال 1781 بسیار سرد بود و سطح رودخانه یخ زد و مردم محلی امکان ماهیگیری نداشتند. ماهیگیران به این فکر افتادند که سیب زمینی را به قطعات کوچک به شکل ماهی تکه تکه کرده و آنها را سرخ کنند. به این ترتیب نخستین سیب زمینی‌های سرخ کرده به وجود آمدند.

در سال 1789 در اوج انقلاب فرانسه می‌توان آثار سیب زمینی سرخ کرده را در پاریس پایتخت این کشور یافت. این غذا را "سیب پون نوف" می‌نامیدند زیرا نخستین فروشندگان سیب زمینی سرخ کرده روی پل "پون نوف" به این کار اشتغال داشتند.

سپس در جریان نخستین جنگ جهانی هنگام جنگ در فلاندر غربی انگلیسی‌ها، آمریکایی‌ها و کانادایی‌ها با طعم خوشمزه سیب زمینی سرخ کرده آشنا شدند و چون در آن زمان فرانسه زبان رایج در بلژیک بود آن را "فرنچ فریز" نامیدند. این سرآغاز موفقیت جهانی سیب زمینی سرخ کرده بود.

فلافل همان گلوله سرخ شده نخود یا باقلا زرد است که همراه با زیره سبز، پیاز سرخ شده، سیر و گشنیز درست می‌شود. فلافل غذایی بسیار محبوب در خاورمیانه است که امروزه محبوبیت آن جهانی شده است.

با اینکه بسیاری از کشورها مدعی پدرخواندگی فلافل هستند اما در واقع مصر منشا این غذا است. فلافل اغلب به صورت ساندویچ مصرف می‌شود.

پس از مصر فلافل سوریه و لبنان را به تسخیر خود در آورد. امروز فلافل نه تنها در سراسر خاورمیانه خوراکی مطبوع است بلکه به دلیل موج مهاجرت‌ها به غرب این غذای مشرقی به خوراکی بدون مرز و محبوب تبدیل شده است.

دونر کباب یا کباب ترکی برخلاف تصور واقعا به شکل امروزی اش نه در ترکیه بلکه در آلمان اما توسط یک ترک ابداع شد. مهمت آیگون یک جوان ترک که به آلمان مهاجرت کرده بود مبتکر دونر کباب به شکل امروزی آن است. در سال 1971 مهمت تصمیم گرفت دونر کبابش (گوشت سرخ شده با چرخاندن) را با نان‌های کوچکی به نام "پیتاس" بفروشد.

در دکان کوچک او در نزدیکی ایستگاه راه آهن برلین (برلین غربی پیش از وحدت دوباره آلمان) استقبال از این غذا بی نظیر بود و ابتکار مهمت به سرعت به خارج از برلین گسترش یافت. به طور سنتی ساندویچ دونر کباب از گوشت سرخ شده گوسفند، کاهو، گوجه فرنگی و پیاز تشکیل می‌شود.

دونر کباب به ویژه توسط آلفرد هارل، یک تاجر آلمانی تبار در ایالات متحده گسترش یافت. امروز دونر کباب که با ذائقه آمریکایی مطابقت یافته از محبوبیتی بی اندازه در این کشور برخوردار است.

مترجم: بهرام افتخاری.