

طبخة جدتي ليبية «البازين»

إعداد: رشا عبد المنعم - غرافيك: أسيل الخليلي - رسومات: فوز أرناؤوط

كتاب جدتي لوصفات الطهي هو كنز الثمين وساعدي الأيمن في المطبخ خلال شهر رمضان الكريم، حيث أجول وأصول على إبقاعات مقاديرها الطازجة في 30 يوماً لنكتشف طرائقها الخاصة لإعداد وصفات من العالم جمعتها خلال أسفارها حول العالم بصحبة جدي القبطان، ولم تنس جدتي «زمان» أن تضع ملاحظاتها حول اصل الطبق ومكان نشأته بإشارات وخطوط وخرائط دونتها بعناية فائقة طوال 50 عاماً، ومزجت مكونات من الأرض والبحر لتزين أطباقها دون أن تتخل عن التقاليد والمنتجات المتوارثة في كل بلد، ولكنها في نفس الوقت متطورة، يطغى عليها طابع المواسم والفصول فهي تؤمن بضرورة التحلي بالبساطة في إعداد الطعام ومن مصطلحاتها الشهيرة «تعقيد البساطة» في عرض الطعام بصورة تخلو من المبالغة والتكلف، مع التركيز على المذاق والمكونات فالأكل نفس!!!



اصل الطبخة
البازين
يعشقه الليبيون بشغف كبير، حيث كان الزاد في مسيرة الجهاد التي خاضها الأجداد ضد الطليان، وكانت المرأة الليبية تعد البازين للمجاهدين، وتتغنى به بالأغاني الشعبية الليبية التي ترفع من معنوياتهم وتثبت العزيمة في صدورهم



تحت المجهر

البازين أكلة شعبية لا يكاد يخلو بيت ليبي من أقصى شرق البلاد لغربها، ومن شمالها لجنوبها منها، حيث يلتئم جمع الأهل حول الصحن الذي توضع فيه هذه الأكلة ويسمى (القصة)

مونة الطبخة

1. كيلو لحم ضأن
2. بصلة مفرومة
3. نصف كوب من زيت الزيتون
4. معجون الطماطم
5. ملعقة من حبوب الحلبة
6. نصف كيلو بطاطس
7. نصف ملعقة كركم
8. ملعقة كبيرة فلفل أحمر و ملح
9. كيلو دقيق شعير.
10. 3 لترات ماء مغلي



شدي حيلك واطبخي



1 يغسل اللحم ويوضع في القدر ويقطع البصل قطعاً صغيرة ويضاف إلى اللحم ويدلق عليه الزيت

2 يوضع البصل فوق النار حتى يصفر لونه، عندها تعصر الطماطم الطازجة

3 ثم يوضع معجون الطماطم والبهارات حين تنضج الطماطم وتطفو المادة الدهنية ثم يسكب الماء الساخن على الخليط وتضاف إليه دوائر البطاطا

• نوع الطبق: رئيسي
• الصعوبة: متوسط
• وقت التحضير: 40 دقيقة
• وقت الطبخ: 60 دقيقة



4 وتوضع كمية من الماء في قدر آخر ويضاف إليه ملح ودقيق الشعير مع قليل من دقيق القمح، ويترك لنصف ساعة حتى يغلي الماء

5 يرفع القدر ثم يثرد حتى يصبح كالعصيدة، ويكور لينتخذ شكل القبة

6 يحاط بالمرق واللحم والبطاطا وشرائح الفلفل الأخضر والليمون

يقدم هذا الطبق عادة إلى جانب السلطة.