



عيد الشكر

الوفرة والتنوع في تقاليد الطهي



ألوان الخريف وديوك الرومي الورقية تزين مائدة عشاء أعدت بمناسبة عيد الشكر الأمريكي. نيكول بي/فليكر

الأطباق الجانبية عادة حشوة الخبز، وصلصة التوت البري، والبطاطس المهروسة مع قطع من فطيرة اليقطين كحلى.

الاختلافات الإقليمية

في حين أن وجبة عيد الشكر النموذجية تتكون من الأطعمة الأساسية مثل الديك الرومي وصلصة التوت البري، إلا أن طريقة الطهي تعتمد إلى حد كبير على من يقوم بالطهي. فالتقاليد المختلفة لكل عائلة، والخلفيات العرقية، والنكهات الإقليمية تجعل كل وجبة من وجبات عيد الشكر فريدة من نوعها.

تختلف قليلاً، إلا أن جوهر العيد لا يزال هو نفسه: تقديم الشكر على كل ما لديك ومشاركته مع الآخرين.

التفسير الحديث

لا تزال وجبة عيد الشكر الحديثة تدور حول الأطعمة الخاصة بأميركا الشمالية. فالديك الرومي- سواء كان منقوعاً بالماء والملح طوال ساعات الليل أم مدهوناً بالزبدة في الفرن أم مقلّباً بالزيت في الهواء الطل - يحتل مركز الصدارة على المائدة. وفي الواقع، فإن كثيراً من الأميركيين يأكلون لحم الديك الرومي في عيد الشكر بحيث يشار في أحيان كثيرة إلى هذا العيد باسم "عيد الديك الرومي". وتشمل

في خريف العام 1621، بعد سنة واحدة تقريباً من نزول الحجاج المهاجرين على أرض بلايموث روك، في ما يعرف اليوم بولاية ماساتشوستس، اجتمعوا مع هنود قبيلة وامبانواغ للاحتفال بأول حصاد ناجح للمستوطنين. وهذا الاحتفال الذي كان مزيجاً بين عادات الأميركيين الأصليين والحجاج المهاجرين، استمر ثلاثة أيام جمع سوية تناول الطعام مع التعبير عن آيات الامتنان والصداقة. يعتقد المؤرخون أن المجموعتين تناولتا أطعمة خاصة بأميركا الشمالية، مثل الديك الرومي، والبط، ولحم الغزال، والكرنكند، والسلطعون، والتوت، واليقطين، والقرع. وعلى الرغم من أن قائمة الطعام الحديثة لعيد الشكر الأمريكي

عيد الشكر: الوفرة والتنوع في تقاليد الطهي



متطوع يحمل صينية من عشاء عيد الشكر لتوصيلها للضيوف في حملة "مهمة إنقاذ" بولاية كاليفورنيا. يحتوي كل طبق على مواد غذائية أساسية مثل الديك الرومي، والمرق المتبل، وصلصة التوت البري، والبطاطس المهروسة، ومرق الديك الرومي، والفاصوليا الخضراء، وقطعة من الخبز. الصورة لوكالة أسوشيتد برس

ففي شمال شرق الولايات المتحدة، على سبيل المثال، قد تضم وجبة عيد الشكر الديك الرومي المدهون بشراب القيقب الغير مونتني (من ولاية فيرمونت)، مع حشوة الخبز والكستناء وإكليل الجبل والزعر. ولا يكتمل عيد الشكر في بلتيمور من دون طبق جانبي من الكرنب المخلل المقطع - شهادة على الإرث الألماني للمدينة.

والطهاة في الجنوب الشرقي للولايات المتحدة مسؤولون عن التنوعات التي أصبحت شعبية خارج منطقتهم. فقد بدأت تظهر أطباق مبتكرة من الجنوب الشرقي، مثل حشوة خبز الذرة مع المحار والبطاطا الحلوة المطبوخة بالسكر مع الخطمي المشوي، على الموائد في جميع أنحاء أميركا. وكيفية إنهاء هذه الوجبة هو مجال لمزيد من التنوع، فسكان فلوريدا يختارون فطيرة الليمون الأخضر، وسكان جورجيا يفضلون فطيرة الجوز الأميركي، أما أهل نورث كارولينا فينهيون الوجبة بفطيرة البطاطا الحلوة.

ويرشون البندق المحلي على حشواتهم.

فمن شراب القيقب والكستناء والبندق إلى الثوم، تعكس التنوعات الإقليمية لوجبة عيد الشكر الحديثة ليس فقط التاريخ الفريد لكل طاه، ولكن أيضًا التنوع الغني لأميركا. أما كيفية إعادة استخدام بقايا طعام العيد هو مجال آخر لنقاش كبير - يظهر فيه التنوع.

الناس في إنديانا وجبتهم ببودينغ الكاكي الذي يحوي فاكهة الكاكي المحلية، وهو عبارة عن حلوى مطهية بالبخار ومماثلة لبودينغ البرقوق في إنجلترا.

وقد تحتوي قائمة طعام عيد الشكر في الجنوب الغربي، المستلهمة من تقاليد الطهي للأميركيين الأصليين والمكسيكيين والإسبان، كثيرًا من التوابل. فالطهاة في الجنوب الغربي قد يقدمون الديك الرومي المفروك بعجينة الأنشوفة والفلفل الأحمر والكمون مع حشوة خبز الذرة المضاف إليها الفلفل الأخضر والبطاطا الحلوة المخفوقة المنقوعة بفلفل شيبوتل. وقد تحل كعكة اليقطين بالفواكه محل فطيرة اليقطين كحلوى مفضلة في عيد الشكر.

وتتباهى منطقة الغرب الأميركي، المشهورة بمنتجاتها الوفيرة بنكهة عيد الشكر الطازجة. قد يتبل الطهاة في كاليفورنيا الديك الرومي بالثوم، والمريمية، والزعر، ويضيفون الفطر البري إلى حشوة العجين المخمر. وقد يستبدل نظراؤهم في واشنطن البطاطا الحلوة المهروسة بالبطاطس

تكرم قائمة الطعام في الغرب الأوسط الأميركي وضع المنطقة كقلب أميركا. فقد يتناول الناس الأرز البري في ولاية مينيسوتا، ويخنة اللوبياء الخضراء في ولاية إيلينوي، وصلصة التوت البري مع الكرز في ولاية ميشيغان. وقد ينهي

معظم الأميركيين يعتبرون وجبة عيد الشكر غير مكتملة بدون الديك الرومي. وفقًا للاتحاد الوطني للديوك الرومية، فإن خمس الديوك الرومية المستهلكة في الولايات المتحدة كل عام يتم تناوله في عيد الشكر. الصورة لوكالة أسوشيتد برس

