



يعتمد على المكونات المحلية في تحضيره

المجبوس . . اسم خليجي موحد وطعم مختلف



كتبت: زينب إسماعيل

يعد المجبوس أحد الأطباق الخليجية الأكثر شهرة في الموائد اليومية الرمضانية وخلال الأعياد والولائم، ويعتبر من الوجبات الرئيسية التي يتناولها الخليجيون عادة فترة الغداء والعشاء، وتشارك في تحضيره ويطبخه الدول الخليجية كافة، وخصوصاً عندما يحضره في المناسبات والولائم الخاصة.

ويعتبر المجبوس ليس وجبة طعام فقط، بل هو جزء من التراث الخليجي الذي تجتمع عليه أفراد العائلة في أجواء دافئة وملينة بالمحبة. ويعتمد في مكوناته على البصل المحلي الذي يتم زراعته في البيئة الخليجية، وقد يضاف إليه الطماطم في بعض الدول، وهو نوع من الخضار الموسمي يزرع أيضاً في الخليج العربي. كما يعتمد هذا الطبق على البهارات الغنية المستوردة من الهند، والتي تمنح طعماً مميزاً.

وهو يحمل الاسم نفسه في دولة الكويت والبحرين وقطر والإمارات؛ لأنه الطبق الشعبي الأشهر، ولكنه يختلف في طريقة طهيهِ في الكويت عن البحرين وقطر والإمارات، إلا أن نقطة الاتفاق على أهمية وجوده على السفرة الخليجية. ويعتمد المجبوس البحريني والقطري والإماراتي على البصل والطماطم كمكونين أساسيين للطبق، حيث يتم تحمير البصل حتى يكتسب اللون البني في كل من البحرين وقطر، وحتى يصل إلى اللون الذهبي في الإمارات، ثم يضاف إليه الطماطم حتى مرحلة الذبول. وبعد انتهاء عملية الطهي، يكتسب الأرز اللون البني أو البني المحمر في كل من قطر والبحرين، واللون الذهبي في الإمارات.

أما المجبوس الكويتي فيضاف إليه البصل لكنه لا يصل إلى درجة الكرملة كما في مجبوس الدول الخليجية الأخرى، ويستغنى فيه عن الطماطم ليحل محله الزعفران والزيب. ويختلف المجبوس الكويتي عن الخليجي، حيث لا يتحول الأرز إلى اللون البني بسبب الاستغناء عن الطماطم، بل يحتفظ بلونه الأبيض الممزوج مع صفار الزعفران.

ويتم إعداد المجبوس البحريني من السمك والدجاج واللحم والروبيان، فيما تكتفي دول الخليج الأخرى بإعداده من الدجاج واللحم فقط. وأيضاً، تتنوع طرق إعداد الطبق في البحرين أساساً من منطقة لأخرى، حيث تحرص بعض المناطق على تحمير البصل لفترات زمنية أطول لمنح الأرز اللون البني المحمر وطعماً أكثر حدة.

أما في السعودية فتختلف التسمية تماماً، حيث تحمل اسم الكبسة بدلاً من المجبوس، لكنها تتفق مع المجبوس



ويميل طعم الكبسة إلى نكهة التوابل المستخدمة والتي تتنوع ما بين البهار والزعفران والقرفة. أما طعم المجبوس فيميل إلى الحموضة المكتسبة من الطماطم.

في حين أن المجبوس يتم طهي اللحم والخضروات معاً في وعاء منفصل، ثم تعزل بعد الاستواء ويضاف الأرز إلى الماء من دون تصفية.

البحريني والقطري من حيث المكونات التي أساسها البصل المكرمل والطماطم. وتختلف من حيث طريقة التحضير، حيث يتم طهي اللحم أو الدجاج مع الأرز معاً في وعاء واحد



وصفة لحمة بالفرن (ملضوم)



إعداد: زينب علي

تصوير: محمد عبدالله - رضا جميل

المكونات:

كيلو لحمة ناعمة

٤ حبات باذنجان مقطعة إلى شرائح

٤ حبات بطاطس مقطعة إلى شرائح

٤ كيلو صلصة طماطم

ملح حسب الرغبة

بهار أسود حسب الرغبة

بقودونس للتزيين

طريقة التحضير:

يضاف الملح والبهار إلى اللحمية

الناعمة، ثم تقطع الخضار إلى شرائح

متساوية.

ترص شرائح الباذنجان والبطاطس

والطماطم بالتناوب مع اللحمية، للحصول

على شكل متناسق في الطبق.

في وعاء، تخفف صلصة الطماطم

بالماء ويضاف إليها الملح والبهار الأسود،

ثم تحرك جيداً حتى تتجانس.

يسكب المزيج فوق اللحمية والخضار،

ثم يغطى الطبق بورق الألمنيوم ويدخل



والمطهي لساعات طويلة، إلى جانب أطباق اللحم والدجاج والمأكولات البحرية المعدة وفق الطريقة اليابانية. أما قائمة أطباق المأكولات التقليدية فتتضمن خيارات متعددة من مختلف أنواع المأكولات البحرية. كما تتوفر خيارات المأكولات المعدة من الفواكه والخضراوات الطازجة للنباتيين ولحمبي هذه الأطباق.



إضافة الخلطات الخاصة على طاولة الطعام، وهو طبق يلقي شعبية واسعة في البحرين. تتنوع قائمة الطعام ما بين الشوربات والسلطات والأطباق الجانبية المحضرة وفق الأسلوب الياباني الحديث، إلى جانب الحلويات والمشروبات الباردة والساخنة. أما قائمة الأطباق الرئيسية فتتضمن خيارات واسعة من النودلز والترياك والرييز المحضر من اللحم

كتبت زينب إسماعيل:

يفرد مطعم سوشيا بتصميم مستوحى من حدائق أزهار الكرز اليابانية في تناغم يمزج ما بين الطبيعة والمطبخ الياباني المعاصر.

بعد رحلة سفر لإحدى الدول الأوروبية، سعى علي مسيب صاحب مطعم سوشيا بمعية زوجته في تطبيق فكرته في البحرين، ليفتح المطعم بمفهوم أكثر قرباً من الذوق البحريني والخليجي. يقع المطعم بمجمع دستركت بمنطقة الجنبية، ويخطط مسيب لافتتاح المزيد من الفروع للمطعم خارج البحرين، وبالتحديد في دول الخليج العربي.

يقول علي: «المطبخ الياباني يعتمد على الطعام النقي في تقديم أطباقه، لكننا اتجهنا لتقديم أطباقنا المطهية لتناسب مع تطلعات المجتمع البحريني». ويضيف: «لا نكتفي بتقديم الأطباق وفق كافة الأذواق فقط، بل نعمل بشكل مستمر على تحديث قائمة الطعام بأطباق محببة جديدة».

ويحاول المطعم مواكبة الذوق البحريني من حيث أساليب تقديم الطعام أمام عشاق هذا الأسلوب، حيث يقدم طبق لحم الرييز المطبوخ له ساعات متواصلة مع الأرز الأبيض مباشرة أمام الزبون، إذ يحرض الشيف على

○ تقديم:

الشيف علي إسماعيل

إلى فرن ساخن مدة تتراوح بين ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة. بعد النضج، يزين بالبقدونس المفروم ويقدم ساخناً.