

النسخة الكاملة



آخر الأخبار اجتماع طارئ لوزراء الخارجية العرب في 15 من يناير الحالي لدعم القضية الفلسطينية هجمات متفرقة بأفغانستان ومصرع عشرة أشخاص معاق

الرئيسية > الملاحق > مذاقات

آخر تحديث: الجمعة - 11 شهر ربيع الأول 1436 هـ - 02 يناير 2015 م

جو برزا: أستوحي الأصالة وصورا من طفولتي في أطباقي اختير بين الـ50 شيف مطبخ الأكثر تأثيرا في العالم



طبق «المفتولة» على طريقة الشيف جو برزا

Like 3 Tweet 0 +1 2 تغيير الخط ▼ - A + A

بيروت: فيفيان حداد

يشكل خلطة بحد ذاته لا يمكن أن تصادفها في أي شيف مطبخ آخر. فاسم جو برزا لمع في أكثر من بلد ووسيلة إعلامية عالمية، كما حصل على جوائز عدة، وحقق أكثر من إنجاز أحدثها اختياره بين الـ50 شيف مطبخ الأكثر تأثيرا في العالم.

«لا يمكنني أن أكون مجرد عابر سبيل في هذه الحياة، فأثري أتركه أينما حللت، وهذا هو الفرق بيني وبين غيري في مهنتي»، بهذه الكلمات يصف الشيف جو برزا شغفه بالطبخ هو الذي استطاع أن يخترق العالمية ويوصل المطبخ اللبناني الأصيل والتقليدي والمستحدث في الوقت نفسه إلى مختلف بقاع العالم. «لا أعلم كيف أبتكر وصفاتي، وأحيانا كثيرة أنسى مم تتألف، فهي تولد معي في اللحظة ذاتها التي أخوض فيها أي تحدٍ، ولكن ما يمكنني أن أؤكد أنه صوراً أحتفظ بها في ذاكرتي للتجاعيد المرسومة على وجه جدتي، وللشلحة التي تلف جسدها الرقيق وهي تسير بخطى ثقيلة، هي التي تلهمني وتجعلني أتعلق أكثر فأكثر بأصالتنا الحقيقية في مجال الطهي».

تطول لائحة الإنجازات التي حققها ابن مدينة صور الجنوبية جو برزا في مسيرته المهنية، إضافة إلى التسميات



أحدث الأخبار

6 ساعات 12 ساعة 24 ساعة

مورا بدلا من هيرناني في النصر

18:29

السودي: سأعيد التعاون لموقعه الطبيعي بين الكبار

18:04

الشباب ينفي صفقة «القرني والحمد» مقابل التنازل عن

18:02

الأمم المتحدة تقبل طلب الفلسطينيين الانضمام للمحكمة

16:11

مختارات الشرق الأوسط

العمال السوريون الأكثر تضررا من قرار لبنان فرض تأشيرة الدخول



سيارات فخمة تقود نفسها وتلفزيونات رقيقة عالية الوضوح وتقنيات (ملبوسة) متألقة



ريموند فارين.. أكاديمي أميركي يعلم الطلبة العرب لغتهم



الرأي

مظاهرات ضد الإسلام عبد الرحمن الراشد



البيت الأبيض مكررا سمير عطا الله



تشاؤم وتفاؤل 2015 عبد المنعم سعيد



حدود السعودية.. وحدود المعركة مشاري الذابدي



رؤساء أميركا والاقتصاد بول كروغمان



واقع «الأحزاب السياسية» في البحرين بين النص الدستوري سوسن الشاعر



استعادة الإيمان بالذات توفيق السيف



مشاكل وتعامل حسين شبكشي



الكثيرة التي خولته ترأس أكثر من وفد لبناني في مسابقات عالمية. فكان المسؤول عن مطبخ مهرجان الألعاب الفرنكوفونية عام 2009، حيث كان يقوم بتحضير 25000 طبق طعام يوميا، كما ترأس عام 2008 الوفد اللبناني للطباخين المشاركين في مسابقة «بوكوز دور» في مدينة ليون الفرنسية، وفي مهرجان «لو ميجور دي لا غاسترونوميا» في مدينة أليكانتي الإسبانية، كما مثل المطبخ اللبناني في «مهرجان سيدني للطبخ» عام 2010، كل ذلك شكل الفارق الكبير بينه وبين زملائه في هذه المهنة.

في عام 2006 نال جائزة صاحب «أفضل فكرة سانديتس لسماك التونة» في مهرجان «جبروتونو»، الذي أقيم في مدينة كارلو فورتية في مقاطعة سردينيا الإيطالية، والخاص بهذا النوع من السمك. «الفكرة كانت بسيطة رغم أن التحدي كان ضخما»، يقول جو برزا في سياق حديثه لـ«مذاقات». ويتابع: «تخيلي أن أهم الطباخين العالميين الذين جاءوا من اليابان وإسبانيا وفرنسا وغيرها كانوا هناك، وعندما شاهدت أحدهم يتفحص سمكة التونة التي ينوي اختيار قطعة منها لاستعمالها في طبقه، وجدته يضع المجهر ليتأكد من عمرها ومن سماكة لحمها. أما أنا فطلبت من المسؤول عن السمكة أن يعطيني قطعة تونة من أول سمكة وقع نظري عليها». وعن الفكرة التي استخدمها وحققت له هذا اللقب؟ يرد قائلا: «لقد أخذت معي من لبنان البهارات الخاصة بالشاورما وخلطتها مع سمكة التونة بعد أن طهيته، وقدمتها في الساندويتش كما هو مطلوب مني في المسابقة، فانبهر أعضاء اللجنة بطعمها الغريب ونلت بطولة العالم في صنع سانديتس التونة».

ليست الصدفة هي التي لعبت دورها في مشوار الشيف جو برزا الطويل، بل الإصرار على النجاح من ناحية، والحس المرهف الذي يملكه أثناء قيامه في عمله من ناحية ثانية.

«لا أستطيع أن أصف لك شعوري وأنا أقوم بمهمة الطبخ، فحواشي جميعها تعمل كالمحرك بدءا من عيني، مروراً بأنفي ووصولاً إلى أناملي، فعندما أمسك بالسمكة مثلا أتعامل معها برقة تماما، كما أتصرف عندما أمسك بيد امرأة أحبها، فشغفي بهذه المهنة هو سبب نجاحي فيها»، يقول جو برزا الذي تزين أصابعه خواتم نحاسية وأخرى فضية. فهو يعطي اهتماما كبيرا لشكله الخارجي، فيتميز بلحيته البيضاء الصغيرة التي لا تفارق ذقنه، وقبعاته غير الاعتيادية التي يعتمرها في إطلالاته، ليس بداعي لفت النظر كما يقول، بل لإجراء الفرق بينه وبين الآخرين ولتثبيت هويته التي لا تشبه هوية أحد غيره. فالشيف برأيه هو سلة متكاملة لا يمكن التفريط بأي عنصر من عناصرها.

لا بد أن يترك الشيف جو برزا عندما تلتقيه انطباعا لديك بأنه فنان من رأسه حتى أخص قدميه. فمن يبتكر سانديتس مؤلف من «البسطرما» الممزوج باللبننة، أو طبق «المغربية» بالسمك بدل اللحمة، أو «الكبة أرنبية» بثمار البحر، أو «المش متبل» لطبق الباذنجان والمتبل بالتوم من دون استخدام الطحينة، يعلمك تلقائيا أنك أمام حالة لن تتكرر.

كيف استطاع أن يدخل لائحة الـ50 شيفا الأكثر تأثيرا في العالم؟ يقول: «من خلال الشهرة التي حققها تباعا والتي دخلت وسائل التواصل الاجتماعي بشكل لافت، فالقيمون على هذا اللقب يقومون بالبحث والتدقيق حول نسبة المتابعة التي يحققها هذا الشيف أو ذاك عبر هذه الوسائل وغيرها، وعلى هذا الأساس يتم اختياره».

بدأ الشيف جو برزا مشواره مع المطبخ عام 1982 عندما تخرج في المدرسة الفندقية في لبنان. بعدها سافر مباشرة إلى جنوب أفريقيا، حيث عمل لمدة 5 سنوات إلى جانب طهاة ينتمون إلى 14 بلدا أجنبيا. «هذه التجربة علمتني أن أفكر قبل أن أفند وأن نجاح الشيف يكمن في حسه وفي ثقافته المطبخية أيضا. وعندما عدت إلى لبنان قررت أن يكون لشيف المطبخ كيانه الخاص وأن أفرض احترامه بشكل أو بآخر من قبل الناس الذين يتعاملون معه، فلا يعود مجرد (عشي/ تسمية الطباخ قديما في لبنان)، يخجل من ذكر المهنة التي يمارسها لأنها بالنسبة للآخرين ليست ذات قيمة».

نجح جو برزا في هذا التحدي أيضا وصار لـ«العشي» كيانه، وبات نجما يحكى عنه في الصالونات ووسائل الإعلام، أما هو فكان لإطلالته على الشاشة الصغيرة في برنامج «توب شيف» العالمي في نسخته العربية، صدى كبير في العالم العربي، وخصوصا أن هناك أكثر من 5 ملايين مشاهد تابعوا البرنامج عبر محطة (إل بي سي) اللبنانية والفضائية وغيرها من المحطات العربية التي اشترت حقوق عرضه. كما حقق تجارب أخرى في الإطار نفسه على شاشاتي «روتانا» و«إم بي سي». «كانت تجربة جميلة جدا استمتعت فيها وهدفي كان إبراز مواهب خارقة في مجالنا لم يتح أمامها الفرصة المناسبة، كما جعلت بعض هؤلاء يبادلون بالاحترام من قبل رب العمل لديهم، فهم أصبحوا نجوما وشهرتهم غطت على مرؤوسيهم بشكل أو بآخر».

هكذا هو الشيف جو برزا في حركة دائمة جسديا وفكريا، فهو لا يتعب ولا يتوقف عن التنقل بين لبنان وبلدان أخرى، فهو يمثل شخصية «سندباد لبنان» دون منازع، فبالكاد تحط قدمها في إسبانيا لينتقل منها إلى موجان وأستراليا وبلاد المالديف والكويت وقطر ودولة الإمارات العربية وإسطنبول وهولندا، فينشر تجربته ويعلمها لطلاب الجامعات في هذا المجال، وأحيانا يطلب بالاسم لتحضير عشاء ملكي في بلد عربي أو آخر للطبقة الأرستقراطية في بلد غربي.

«سأجعلك تنذوقين الآن طبق المفتولة أحدث ابتكاراتي وأرغب في أن تعطيني رأيك فيه»، هكذا بادرنى الشيف جو وهو يقدم لي هذا الطبق ذا المكونات الصحية والطبيعية التي يجنيها من مزرعته الخاصة، والتي يستثمرها على مساحة 40000 متر مربع في بلدة صغار في منطقة البترون. وقيل أن أبدي رأبي في هذا الطبق اللذيذ والخفيف معا سألته: هل ما زلت تهتم برأيي الآخرين بك رغم كل هذه الشهرة التي حققته؟ يرد مبتسما: «طبعاً، فلن أطبخ إذن؟ وكيف أعلم أنني ما زلت أسير على الخط المستقيم، أو أن هناك نكهة أفضل من غيرها؟ اسمعي، هناك الشيف مصطفى الذي يرافقتي أحيانا كثيرة في عروضي المباشرة أو في بعض المطابخ التي تستقبلني، عمره لا يتجاوز 22 عاما، ومع ذلك فأنا أخذ برأيه وأهتم به لأنني أعرف أنه ذواقة في هذا المجال، فالانطباع الذي يأخذه الآخرون عني يهمني».

بماذا يحلم الشيف جو برزا الذي يملك، حاليا، مطعم «بيولاند» للأطباق البيولوجية في منطقة الأشرافية في بيروت؟ يرد بحماس: «أحلامي كثيرة، وستسمعون عنها قريبا. ولكن هدفي الأول والأخير هو اختراق المطابخ العالمية بمكونات الطعام اللبناني، بالبرغل والسماق واللبننة والبهارات السبع وما إلى هنالك من نكهات لبنانية عريقة. فنحن نملك أطيب مكونات طعام في العالم، وحاليا يحقق مطبخنا اللبناني النجاح تلو الآخر، ولكنني أرغب في المزيد وأريده أن

كاريكاتير



يتفوق أو أن يضاها بمستواه المطابخ العالمية الأخرى».

* وصفة طبق «المفتولة» من الشيف جو برزا لـ 4 أشخاص المكونات:

250 غرام مفتولة (معجنات تشبه حبوب المغربية)

2 كوب ماء

1 كوب من نبتة القيصين المغلية في المياه

1 كوب زيت زيتون

20 غراما بصل مفروم

20 غراما ثوم مطحون

17 غراما عصير البندورة

10 غرامات رب البندورة

5 غرامات رب الحر

5 غرامات من دبس الرمان

200 غرام من شرائح قطع صدر الدجاج الرقيقة المشوية

رشة ملح + رشة بهار + رشة كزبرة مطحون + رشة كمون + رشة بققدونس مفروم + رشة نعناع يابس + كمشة حبوب من ثمرة الرمان

* طريقة التحضير:

أخلطي كمية المياه مع كميات رب وعصير البندورة ورب الحر والملح وباقي البهارات واتركيها تغلي. في وعاء آخر اقلي البصل ليصبح شفافا من ثم أضيفي كمية الثوم وبعدها حبوب المفتولة. ضعي كميات صغيرة من المزيج المغلي فوق المفتولة على عدة مراحل أي في كل مرة تجدينها تشربتها بشكل جيد، واتركيها تنضج على نار خفيفة نحو الـ 15 دقيقة حسب نضجها.

ارفعيها عن النار وأضيفي فوقها كمية مياه نبتة القيصين المغلية وبعدها اسكبي كمية زيت الزيتون فوقها وقدميها في الطبق بعد أن تضعي فوقها شرائح الدجاج المشوية المخلوطة بكمية البقدونس المفروم وزينيه بحبوب ثمرة الرمان.

الأكثر قراءة

الأكثر تعليقا

الأكثر طباعة

إيران تطلب الإنقاذ من السعودية



مظاهرات ضد الإسلام



بغداد تنتقد ضربات التحالف الدولي غداة قيام واشنطن بتدريب الجيش العراقي



سعوديان بين منفذي هجوم عرعر والحمض النووي سيكشف هوية الانتحاريين



البيت الأبيض مكررا



أخبار ذات صلة



سامسونغ تستلهم ابتكارها من طهاة عالميين وتطلق أكبر



رأي في طبق



طبق «بابا غنوج» على الطريقة الحموية السورية



المطبخ التركي... هل هو فعلا أصل المطبخ الشرق أوسطي؟



«أبو السيد» مطعم مصري على أطلال «بستردوس» اليوناني