

الكسكس وجبة شعبية وطنية في فرنسا

Une vieille tradition

(3)

كانت أفريقيا الشمالية، قديما، بالنسبة للإمبراطورية الرومانية أرض زراعة القمح الصلب وهو ما كان يوفر أيضا مصدرا للتغذية محليا.. حيث كانت تتم زراعته في فصل الخريف من كل سنة ويينع في موسم هطول الأمطار : إنه قمح الشتاء، يتم دقه بين قطعتي حجر مفلطحين وتؤخذ بعد ذلك الحصيلة حيث توضع في إناء ويتم رشها بالماء ومسحوق الدقيق الأبيض وشيء من الملح.. وفي القرن الثامن الميلادي تبنت الحضارة الإسلامية في المغرب العربي وجبة "الكسكس" ففي اللغة العربية تعني كلمة "كسكس" مسحوق القمح..

Popularité sans frontières

(4)

والصورة الكلاسيكية للوجبة تستحضر دائما مع آنية الطبخ الخاصة المتضغطة العنق حيث يوضع "الكسكاس".. أما اليوم فتمة أوان معدنية أخرى تُستخدم حتى في الأحياء القصديرية لأبدجان (عاصمة ساحل العاج) والمطاعم الفاخرة بالعاصمة الفرنسية باريس.

Couscous "maison"

(1)

نشرت جريدة "لوموند" الفرنسية يوم الأربعاء الماضي مقالا خصصه كاتبه "جان كلود ريبو" للحديث عن وجبة "الكسكس" وذلك بعدما أصبحت "الوجبة" شائعة في فرنسا إلى حد أن تهيئها في المنازل بدلا من البحث عنها في المطاعم المتخصصة. ويُعتبر الكسكس اليوم بقوة الأشياء "وجبة شعبية وطنية" في فرنسا ويقدم في جل المطاعم.

Des lettres de noblesse

(2)

ونجد اليوم في الكتاب الأكبر للطبخ الفرنسي وصفة تحضير الكسكس كما ذكرتها الكاتبة "جورج صاند" وهي بدون شك الطريقة المثلى لأنها تمكن أي شخص من إعداد الوجبة في منزله.. ويؤكد مؤلف الكتاب الذي يتردد على

