



شىنجاڭ
الجميلة

مذاق شىنجاڭ

ليو يان



新疆人民出版社
دار نشر اتركو نى شىنجاڭ الصينىة



مذاق شنبلیله

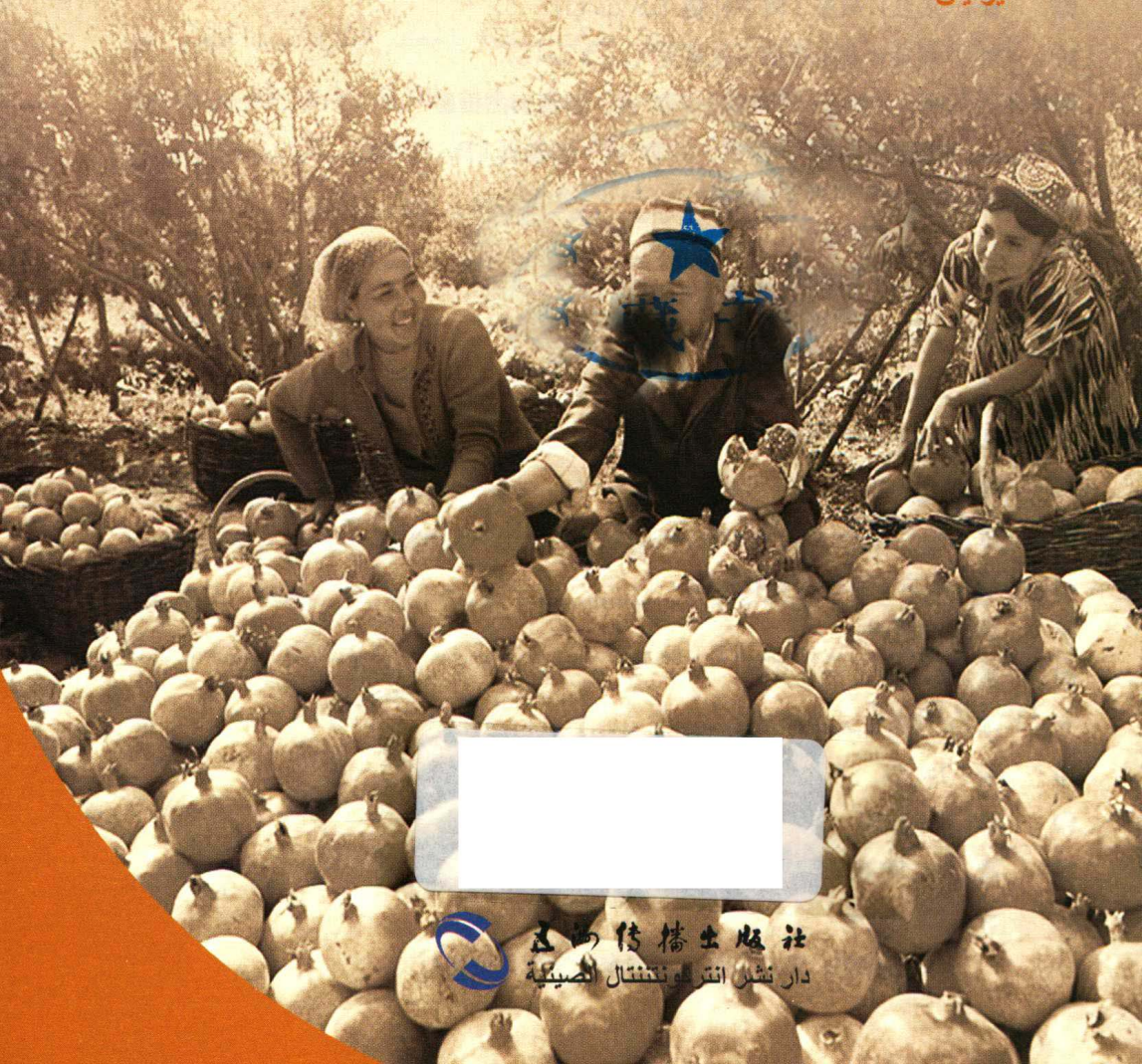


TS91/2704

شىنجاڭ
الجميلة

مذاق شىنجاڭ

ليو يان



新疆广播电视台

دار نشر انتر نيشنل الصيقلية

图书在版编目 (CIP) 数据

味道新疆:阿拉伯文/刘艳编著;(埃及)阿卜杜勒译.—北京:五洲传播出版社,2015.6
(魅力新疆)

ISBN 978-7-5085-3182-3

I. ①味… II. ①刘… ②阿… III. ①饮食-文化-新疆-阿拉伯语

IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 134179 号

味道新疆 (阿拉伯文)

编 著:刘 艳

翻 译:(埃及)阿雅·阿卜杜勒 (آية عبد الله)

校 对:(埃及)艾哈迈德·扎里夫 (د. أحمد ظريف)

图片提供:付平,刘艳,罗彦林,石广元,新疆何杰摄影

公司米琪,新疆思睿律师事务所李涛,CFP,东方IC

责任编辑:宋博雅

封面设计:丰饶文化传播有限责任公司

内文设计:北京优品地带文化发展有限

出版发行:五洲传播出版社

社 址:北京市北三环中路31号生产力大楼B座7层

电 话:0086-10-82007837 (发行部)

邮 编:100088

网 址:<http://www.cicc.org.cn> <http://www.thatsbooks.com>

印 刷:北京华联印刷有限公司

字 数:199千字

图 数:137幅

开 本:710毫米×1000毫米 1/16

印 张:10.75

印 数:1—1300

版 次:2015年6月第1版第1次印刷

定 价:138.00元

(如有印刷、装订错误,请寄本社发行部调换)

مقدمة النشر

تقع منطقة شينجيانغ الويغورية ذاتية الحكم - ستذكر اختصارًا فيما بعد "شينجيانغ" - على حدود شمال غرب الصين، وتبلغ مساحتها 1 مليون و664 ألف و900 كيلو متر مربع، وهو ما يمثل سدس مساحة التراب الوطني الصيني، ويبلغ شريطها الحدودي أكثر من 5600 كم، حيث تشارك ثمانية دول في حدودها، وهي منغوليا وروسيا وقازاقستان وقرغيزستان وطاجيكستان وأفغانستان وباكستان والهند، وهي أحد أهم معابر طريق الحرير القديم.

تمتّع شينجيانغ بخلفية حضارية ترجع إلى آلاف السنين، وهي منطقة تعجّ بقوميات وأديان متعددة منذ قديم الزمان. وقد أصبحت منذ عهد أسرة هان الغربية - بداية من عام 206 قبل الميلاد إلى عام 25 ميلادية - جزءًا مهمًا لا يتجزأ عن الدولة الصينية الموحدة ذات القوميات المتعددة.

إن شينجيانغ واحدة من خمس مناطق أقليات متمتعة بالحكم الذاتي، حيث تحتضن بين جناباتها 55 قومية، وتضم - بشكل أساسي - قوميات الويغور والهان والقازاق والهوى والقرغيز والمنغول والطاجيك والشيبو والمانشو والأوزبك والروس والتاهاور والتتار. وقد بلغ إجمالي سكان شينجيانغ نحو 22 مليونًا و643 ألف نسمة بنهاية سنة 2013م، وهو ما يمثل حوالى 61 في المئة من الأقليات.

تتميز شينجيانغ بآثار تاريخية لا تعد ولا تحصى وقصص تاريخية مفعمة بملامح أسطورية، وتتسم بثقافة قومية رائعة ومشاعر قومية عبقة ومعتقدات دينية متنوعة؛ حيث تقع في المنطقة الداخلية من القارة الأورآسيوية، حيث تتمتع بظروف طبيعية فريدة وتضاريس متنوعة ومشاهد رائعة خلابة؛ فهنا المحاصيل الغنية الخصبة، والموارد المعدنية الوفيرة، وقطعان الماشية والأغنام والحبوب تملأ جنبات تلك البقعة المتفردة، ويعبق الجو روائح الفواكه الموسمية... شينجيانغ، يا لها من جنة تنضح بالسكر والخيال! قمنا بتأليف وإصدار سلسلة كتب "شينجيانغ الجميلة"، حتى يدرك جمهور القراء في الداخل والخارج شينجيانغ بصورة واقعية وحيوية ومتفتحة. وتضم سلسلة الكتب 10 مجلدات، وتهدف إلى التعريف بملامح شينجيانغ الأساسية من خلال 10 جوانب، أملين أن تصحبك هذا السلسلة في جولة إلى "شينجيانغ الجميلة".

الدليل

◇ المقدمة / 1

◇ شينجيانغ و مطبخها العبق / 9

الشمس المنبعثة من حفرة تجميع النانغ / 10

شيش الكباب المتبل الطري واللذيذ / 22

أهرامات الموائد / 30

الخروف المشوي الهش والطري / 37

خلط "الأحزمة الجلدية" في الدابانجي / 42

شرائط لانتياوتسى كأسلاك الفضة / 49

الحديث عن "التسعة أطباق بثلاثة صفوف" / 53

دجاج متبل حار يخدر اللسان / 58

حساء النشا اللذيذ / 62

"لحم يؤكل باليد" عبق وشهي / 67

◇ شينجيانغ وفواكهها اللذيذة / 71

"العناقيد الذهبية" بحوض توربان / 72

شمام هامي "نجم" الفواكه / 81

كمثرى ضفة نهر كونغتشي (نهر الطاووس) الشهية / 88

لوز تيانشان السحري / 93

المشمش الأبيض الصغير الملىء باللُّب من الداخل والخارج / 97

عَنَاب شينجيانغ الممتلىء بالكنوز / 104

تفاح أقسو الممتاز / 109

التين "ملك الثمار غير المتوج" / 113

بطيخ الحقل السفلي الأحمر الحلو / 118

زهر الرمان الذي يتفتح ليملاً الأرض ذهباً / 125

كرز كاشغر كاللآلئ / 131

الجوز هنا غير عادي / 137

◇ مذاق شينجيانغ الأصلي / 143

مياه نقية تأتي من السماء / 144

نبيذ لبن الخيل العبق / 148

موسلايس ذو عبق آلاف السنين / 152

"البيرة المحلية" حلوة المذاق في شينجيانغ (كفاس) / 158

شاي مجليب شينجيانغ ذو العطر النفاذ / 160

مذاق — شينجيانغ

المقدمة



تحوي شينجيانغ الكثير من "الأفضل"، الذي تتميز به الصين على مستوى العالم! فكم "أفضل" لديها على وجه التحديد؟

لكل شخص إجابته الخاصة به، إلا أن أحدا لا يمكنه إنكار أن مذاق شينجيانغ هو أكثر ما يجذب الناس لها!

إن شينجيانغ، بالنسبة للكثيرين من محبي السفر، لها ميزاتها الخاصة من حيث الموقع الجغرافي، والمناظر الطبيعية، والطعام اللذيذ؛ فهي أفضل الأماكن التي يودون زيارتها.

تعد شينجيانغ - من الناحية الجغرافية - أكبر مقاطعات الصين، وأكثر المقاطعات محاذة لبلدان مجاورة، بل وأبعد المقاطعات الداخلية عن البحار والمحيطات.

المناظر الطبيعية الخلابة بشينجيانغ:

أما عن طبيعتها، فإن شينجيانغ تمتاز بجبالها المهيبة، ومناظرها الطبيعية الساحرة، وتضاريسها الغربية النادرة، وأصلها البدوي، وتشتهر ثرواتها السياحية الطبيعية بـ"العلو، والحداثة، والندرة، والاختلاف، والاستثنائية"، وشكلت بنيتها الجيولوجية وبيئتها الجغرافية مناظر طبيعية نادرة الوجود بالعالم، والوحيدة بالصين؛ حيث تجتمع القمم الجليدية والمناطق الحارة، وتتجاوز الصحاري الشاسعة

المناظر الطبيعية الخلابة بشينجيانغ



والواحات الخضراء. ولا تتميز شينجيانغ بالمناظر الطبيعية الرائعة فحسب؛ بل إن مواردها المحلية وفيرة جدا كذلك. وبين الجبال الشاخنة وواحات صحراء جوبي، هناك عدد لا يحصى من "مستودعات الحبوب"، و"مخازن اللحوم"، و"أحواض النفط"، و"بحار الفحم".

هنا الملتقى الوحيد بالعالم للحضارات القديمة الأربع، وهنا مهد عزف "المقامات الاثني عشر" الويغورية لكل العالم، ونم توارث الرائعة الكلاسيكية "حكمة المجد الملكي".

وفي الوقت نفسه الذي كان فيه "طريق الحرير" الشهير عالميا يعزز التبادل بين الشرق والغرب - فقد خلف أيضًا بكل مكان في شينجيانغ العديد من الآثار التاريخية ذات السحر الثقافي الخاص؛ لتصبح موردا بشريًا ثمينًا للأمة الصينية. إن كلا من المناظر الطبيعية الفريدة، والتراث التاريخي والثقافي، والعادات والتقاليد الشعبية العرقية، يضيف بعضها إلى بعض رونقا وجمالاً؛ لتشكل جاذبية شينجيانغ الغريبة الساحرة. إن الأرض هنا غنية وجميلة، واسعة وساحرة، والشعب هنا ودود وصريح، مجامل ومضيف. هنا مملكة الشعراء، وكثر الرسامين، وجنة المؤرخين، وفردوس السياح!

عند ذكر شينجيانغ يستطيع أي شخص أن يذكر بضعة أطباق، بل عشرات الأطباق اللذيذة الشهيرة، لكن هل يمكن ذكر أكثر من خمسين نوعا دفعة واحدة؟ هناك أغنية شهيرة، ذاع صيتها بسرعة مدهشة في شوارع وحارات شينجيانغ، يتردد بها أكثر من خمسين نوعا من أطعمة شينجيانغ؛ كالـدجاج الحار، والدابانجي (يخنة الدجاج الحار في صحن كبير)، وأسياخ لحم الضأن، والبيلاف الأسود، ورثة الغنم المحشوة بالدقيق، والمعى المحشوة بالأرز (المبار)، والشعرية الحارة باللحم المفروم، واللحم المشوي بحفرة تحميص خبز النانغ، والمكرونات الباردة المطهونة على البخار، وسلطة البصل والفلفل والطماطم الباردة... كل هذه الأطباق مألوفة تماما لدى أهل شينجيانغ. ولا تقتصر الأغنية على ذكر مسميات أطباق شينجيانغ فحسب، بل تذكر كذلك أسماء شوارع الأطعمة ذات المذاق الأكثر أصالة؛ لتتغنى بمذاق شينجيانغ، الذي يثير القلوب حماسة. هل سمعت قبل ذلك هذه الأغنية الساحرة؟ هلا تسمعها لتقودك إلى جنة الأطعمة الشهية. وأعتقد أنك ستتعرف في الحال على أفضل مذاق لشينجيانغ! فلتستمع إلى "أطعمة شينجيانغ الشهية"

تغيرت أورومتشي كثيرا، ماذا تريد أن تعرف؟ قضيت يوما حافلا بالعمل ثم عدت لمنزلك،

أي طعام ترغب في تناوله؟

1 أرز بالجزر والسمن مطهو بطريقة خاصة، ويؤكل باليد مباشرة (المترجم)



هل ذهبت قبلا إلى سوق إرداو تشياو (الكوري الثاني)، وزقاق شانشي؟ هل ذهبت قبلا إلى
البازار الكبير، والجبل الأحمر؟

تعال لتتجول بشينجيانغ، ولتسمع ما أقول:

إن أكلت بطيخ توربان، وعنب شانشان، وبلح هامي الأحمر لن تنساهم أبدا،

وكذلك كمثرى كورلا، ورمان هوتان،

إن أتيت للسياحة، فلا تصطحب محبوبتك؛

فرؤية الفتيات اللاتي تملأن الشوارع ستلهب مشاعرك.

تعرف أغنية "أسطورة كل الضأن"؟ ستشجعك على تناول الطعام، فلا تنام ليلتك.

وأما عن بيلاف شوارع هوتان، فلا بد من تذوق: البيلاف الأسود، والبيلاف الأبيض،

والبيلاف بفخذ الضأن، والبيلاف النباتي...

وإن رغبت بتناول الدجاج، استقل سيارة أجرة، ولا تتردد في سؤال السائق عما تريد.



بحيرة تيانتشى

ودجاج تشاي وباو الحار، ودابانجي بنوك الدم²، والدجاج المتبل اللذيذ، وكذلك الدجاج المسلوق مع التوفو الحار.

ولا تتسرع بعد تناول الدجاج؛ فإنك لا تعد قد أكلت الدجاج إلا بتناول مكرونة "الأحزمة الجلدية" معها.

وبذكر الدجاج، اذهب إلى تشانغجي؛ حيث يمكنك تناول الدجاج المتبل مع صلصة الفلفل الحار، فتبتسم بسمّة عريضة.

ثم اذهب إلى شارع الوجبات الخفيفة، حيث الحصاد الوفير حقًا! أما المكرونة الهلامية الباردة، والشعرية الباردة، والمكرونة الباردة المطهية على البخار، ورثة الغنم المحشوة بالدقيق، وطبق صغير من المكرونة المنمنمة - فهي أطباق حامضة لدرجة تجعلك

2 سبب هذه التسمية الغربية هو وجود مطاعم الدابانجي قرب بنوك الدم بمدينة أورومتشي (المترجم)



أرز أسود بيلاف (أرز باللحم والجزر)



الدجاج بالفلفل الحار

تضييق عينيك.

أما كوارع الغنم وأمعاء الحروف المحشية بالأرز، فتأتي كلها في أطباق كبيرة.
وإن مد شخصان مائدة عامرة فلينتهيا أولا من تناول الطعام ثم يدفعوا الحساب.

تغيرت أوروبتي شي كثيرا، ماذا تريد أن تعرف؟ قضيت يوما حافلا بالعمل ثم عدت لمنزلك،
فأي طعام ترغب في تناوله؟
هل ذهبت قبلا إلى سوق إرداو تشياو، وزقاق شانشي؟ هل ذهبت قبلا إلى البازار الكبير،
والجبل الأحمر؟

يقال إن لحم أغنام شينجيانغ رائع، وكل ما يتم شواؤه من الحملان.
وأضف أيضا المكرونة الحارة، التي ما إن تأكلها ستثب فرحا، ثم تناول كوبا من مشروب
"الكاواس"، حينها فقط ستفهم من هم صبيان شينجيانغ.
وشاب العبرة، ذو الوجه الملتحي، وفي يده محرك النار، فعمل خبز النان يعتمد على حفرة
تحميصه.

أما عند تناول المعجنات فلتبحث عن قبعة بيضاء، وقم بتناول لاتياو تسي³، ومكرونة

3 شعيرية شينجيانغ مع اللحم والخضر أو بالصلصة والتوابل (المترجم)

سميكة على شكل الألعاب النارية، ووعاء كبير من الشرائح العجينية، ومكرونه سميكة مقلية، وأوراق الكراث الصيني، وشورية العدس الحامضة مع شرائح المكرونة الرفيعة. تعال! تعال! اجلس وتناول ما تريد من مكعبات اللحم بالزيت والخضر، والشعرية بالخضر، والشعرية الحارة باللحم المفروم!

هل ذهبت قبلاً إلى سوق إرداو تشياو، وزقاق شانشي؟ هل ذهبت قبلاً إلى البازار الكبير، والجبل الأحمر؟

يعشق شباب شينجيانغ الباو تسي⁴، وجميعهم طوال القامة.

ويبدو شكل الباو تسي الرقيقة كالجياوتسي⁵ المنتفخة.

وفور رؤية موقد الشواء ستمتلى بطنك وتشعر بالشبع.

ولا تنس أبدا تناول الكبد المشوي، والأحشاء المشوية، والبطن المشوي، والساق المشوي، والنقانق المشوية، والأربطة المشوية، وقلب الخروف المشوي، والقوانص المشوية، ودبابيس الدجاج المشوية، وأوتار البقر المشوية، والخروف المشوي، وریش الضأن المشوية، ولفائف الخبز المشوية، والبطاطا الحلوة المشوية، واللحم المشوي بحفرة تحميص خبز النان مع السلطة الباردة.

إن شينجيانغ - المشهورة عالمياً بطريق الحرير - مكان متعدد القوميات منذ قديم الزمان؛



أمعاء الحصان



الشعرية الجافة المقلية

4 فطائر محشوة باللحم تشوى بالفرن (المترجم)

5 أكلة صينية شهيرة، عبارة عن عجينة محشو باللحم، يطهى بالسلق (المترجم)

فلطالما استقرت هناك قومية الريبغور، والهان، والكازاخ، وقومية هوي، والقرقيز، والقومية المنغولية، والطاجيك، وشيبو، والمانشو، والأوزبكية، والروسية، والداور، والتتار، وغيرها من القوميات ذات التاريخ العريق.

وشكلت القوميات المتعددة ثقافة طعام غنية وفريدة. تتميز شينجيانغ بطقسها الجاف قليل الأمطار، وفرق الحرارة الكبير بين الليل والنهار، فهو بالضبط ما يطلق عليه المناخ القاري. وتتسبب مثل هذه البيئة الجغرافية الطبيعية في ندرة أنواع الخضروات وقلّة كمياتها؛ لذا اعتمدت ثقافة الطعام في شينجيانغ على لحوم الأبقار والأغنام. قال أحدهم ذات مرة مازحاً: "إن أغنام شينجيانغ تسير على طرق من ذهب، وتعالج بالعقاقير الصينية، وتستحم بمياه الينابيع الدافئة." "إن تناول لحوم أغنام شينجيانغ يزيد الفتيان قوة ويزيد الفتيات جمالا." "إن لحوم أغنام شينجيانغ بمثابة محطة وقود للرجال، ومركز تجميل للنساء؛ فإن أكلها الرجل ازداد قوة، وإن أكلتها المرأة ازدادت جمالا!"

مذاق — شينجيانغ

شينجيانغ و مطبخها العبق



الشمس المنبثقة من حفرة زحميص النانغ

في شينجيانغ - في أي موسم، وفي أي مكان بأزقة وشوارع المدينة - ستنجذب أعين المتجول بها إلى نوع فريد من الأطعمة منتشرة بزوايا المكان، كبير كغطاء قدر الطعام، ذهبي اللون، مغطى سطحه اللامع بحبات السمسم، لونه جذاب، يفوح منه عطر ريفي ناعم، فيثير حاسي البصر والشم لدى المارة دون تفسير. إنه الطعام الرئيس الذي لا يمكن للويغوريين في شينجيانغ الاستغناء عنه أبدا في حياتهم اليومية، وهو كذلك طعام مميز في ثقافة الطعام الويغورية، بل هو طعام محبب لدى أهل جميع القوميات بشينجيانغ، ويطلق عليه اسم صعب النطق هو: نانغ.

وهناك الكثير من الأساطير حول النانغ، وأكثرها شيوعا هي: أنه منذ قديم الزمان في أطراف صحراء تكلامكان، كان الرعاة يتوافدون صيفا وشتاء - على مر السنين - حول ضفتي نهر تاريم. فكان خروجهم أحيانا إن قصر لمدة عشرة أيام إلى نصف شهر، ولمدة نصف عام أو أكثر إن طال، فكان لابد من حمل طعام جاف. وفي كثير من الأحيان لم يوفر نهر تاريم الجاف مياه شرب كافية للرعاة.

وما أن يمر يومان أو أقل حتى تصبح الأطعمة الجافة التي معهم جافة وقاسية، كأحجار صحراء غوي، حتى تكاد الأسنان تصدر شررا عند قضمها. وذات يوم - بمجرد شروق الشمس - صارت الأرض وكأن النار قد اشتعلت بها، ولا أثر لهبة ريح.

فكان هناك بعض الغبار الأشبه بالسحب والضباب ولكنه ليس بسحب ولا ضباب، معلقا في الهواء على مستوى منخفض، امتص كل قطرة عرق على الأجساد. وكان الهواء مشبعا برائحة صوف الغنم المحترق. في ذلك الوقت

كان هناك خروف قد حفر حفرة أثناء أكله العشب، وحشر رأسه في التراب، وظل يشغو بلا توقف. وكان الراعي تور هونغ حينها قد احترق جسده من حرارة الشمس ولم يستطع التحمل أكثر، فترك كامل القطيع وعاد لمنزله جريا عشرات الأميال دفعة واحدة.



خبز النانغ