

يمكن تجهيزه بالعنب أيضا. وإن الكعك الساده يسمى بـ (كعك توكات).



إن قضاء (زيلا) في مدينة توكات، معروفة بكروم العنب. توجد أنواع مختلفة من العنب في هذه الأراضي وإن (دبس زيلا) الذي يصنع من أنواع العنب هذه، هو دبس أبيض ونافع جدا.



وأما (كوما) الذي يصنع من أعناب (زيلا) الا مثل لها ومن جوز (نكسار) منذ سنين قديمة جدا في مدينة توكات، هي حلوى طبيعية وصحية ولا تحتوي على مواد غير طبيعية. إن الجوز الذي يتم صفه على الحبل، يجفف بعد وضعه في (بولماج هاسودا) المصنوع من العنب.



لا تغادروا مدينة توكات دون الشرب من مياه (نكسار)، ودون تذوق كباب (توكات) ودون شراء دبس (زيلا)، و ترهانا، و كوما، و لب الفاكهة المجففة، و سجق بيز، ومرملاذ ثمرة الورد، ومخلل العنب، ونبيد محلب.



إن (ماديمك) هي نبتة تنشأ في المناطق القريبة من الشمال في أناضول الوسطى خلال شهر مايو. يمكن تناولها في فصلها طازجا، ويمكن أيضا تجفيفها لأكلها في الشتاء. ويمكن طبخها مع اللحم المقدد والحلبة، ويمكن أيضا طبخها بقطع اللحم وكثير من الثوم والبهارات.

إن أكلة (بهليلي بيلاف) هي من أكالات الأفراح في مدينة توكات، ويتم طبخ اللحم في هذه الأكلة من لحم أضلاع



وذراع الخروف. توضع اللحوم في صوص اللبن والصلصة وتقلي في الزيت الساخن وسلق بالماء المغلي بعد ذلك. ويطبخ بيلاف البرغل من مرقة اللحم المغلي والزبدة. وتوضع اللحوم على البرغل وتقدم بهذا الشكل.



كانت نساء أناضول تستعمل الحمص والدقيق التي هي المادة الأساسية عندها من أجل تخمير الخبز قديما. ويوجد في مدينة توكات، صانع الكعك المشهور بصناعة الكعك من خميرة الحمص كتقليد عائلي منذ 127 سنة ويستمر من الأب إلى الأولاد. إن طعم هذا الكعك اللذيذ مخفي في الصبر الذي تتطلبه صناعة الخميرة. وإن هذا الكعك الذي يصنع بالجوز أو ساده،

إن حلبة توكات التي تصنع بمزج مسحوق الحلبة التي يتم الحصول عليها بتجفيف وطحن بذور نبتة الحلبة مع صلصة الفلفل المنزلية والجوز والثوم والنعناع وزيت الزيتون والملح، هي أكلة تؤكل بدهنها على



الخبز غالبا. ويتم استعمالها كصوص أيضا في مطبخ توكات. يتم تجفيف اللحوم بعظامها بعد تمليحها ودهن الحلبة عليها في الأشهر الصيفية. ويتم استعمال هذه اللحوم في أشهر الشتاء.



يتم صنع الكشكك في توكات بشكل مختلف قليلا عن المدن الأخرى. يطبخ الكشكك بغلي لحم العجل الكامل مع البرغل على النار الهادئة ووضعه في الفرن بعد ذلك. يوضع الكشكك المجهز في المساء داخل الفرن، ويخرج من الفرن في الصباح ويؤكل مع الشاي باشتراك الجيران والأقارب.



إن (بيز سجق) الذي يعرف باسم (السجق الملبس) أيضا، هو طعم تقليدي خاص بمدينة توكات ويتم إنتاجه من لحم العجل 100% وله طعم أكثر كثافة ونكهة بالنظر إلى أنواع السجق الأخرى. إن هذا السجق الذي يتم ملئه في أكياس قماش يقال لها (مرمر شاهي) ويتم تجفيفه لمدة 12 يوم، هو صحي وطبيعي في نفس الوقت.

إن طعم البيرق في توكات هو من النكهات المشهورة أيضا. ويمكن الاحتفاظ بأوراق العنب التي يتم قطفها من كروم (كازوفا) لمدة طويلة بعد غليها وتمليحها.



يتم استعمال أوراق العنب كثيرا وفي أكلات مختلفة في مطبخ توكات. وإن بعضها هي ورق العنب بالبقول واللحم والبرقوق، و بات بالجوز. يتم تجهيز (بات بالجوز) الذي هو من أهم الأكلات في مطبخ المنطقة، بالعدس الأخضر والبرغل والنعناع الطازج، والبقدونس، والبصل، والشمرة، والريحان، والطماطم، والجوز. هو طعم لذيذ وصحي ومختلف. ويؤكل بورق العنب أو الخبز المقمر.



إن مطبخ توكات الذي يحمل آثار الحضارات التي استضافتها هذه المدينة عبر تاريخها الذي يمتد إلى قبل 6000 سنة، امتزجت بالخصائص الثقافية المتنوعة والغنية جدا.



وإن مدينة توكات تملك ثقافة الطعام والقيم الفولكلورية والعادات والتقاليد التي وصلت إلى يومنا هذا دون أن تتغير عبر مئات السنين. ويمكن شراء المنتجات المحلية في سوق مصيف سلامان الذي يقع في رشاديه.

إن أهم ميزة لببوت مدينة توكات التقليدية، أن أحد غرفها الكبيرة تخصص كمطبخ. يسمى المطبخ بين الشعب باسم (إيشوا) أو (أشغانا). إن الأرضية مغلقة بلبنات القرميد التي تذكر بشهد العسل. يوجد موقد أرضي في زاوية من الغرفة، ويوجد في زاوية أخرى خزانة الأطعمة المجففة والمعلبات والصلصة والجبن والبيروق. ويوجد أيضا مستودع مقسم للاحتفاظ بالبقوليات والحبوب. وتوجد في منازل الكرم، فرن الكباب وغرفة الشربات التي يتم فيها عصر العنب.

إن مدينة توكات معروفة بأراضيها الخصبة أيضا إلى جانب قيمها التاريخية والثقافية. يتم تلبية معظم احتياجات الخضار والفواكه في البحر الأسود وأناضول الوسطى من مدينة توكات. يمكن زراعة جميع المنتجات الزراعية في سهول توكات الخصبة.

إن أشهر طعم في توكات هو كباب توكات. إن سر لذة كباب توكات مخفي في المنتجات الطبيعية التي يتم إنتاجها في المنطقة. يتم اختيار الطماطم من سهل (كازوفا) الذي يقع بين توكات - تورهمال، واللحم من غنم قاراقايا التي ترعى في المصايف، والفلفل والبطاطس والباذنجان والثوم من محاصيل المنطقة وبعناية فائقة.

ولهذا إن الأذ كباب في توكات يمكن تناوله بين أشهر نيسان وتشرين الأول. وإن من أهم مزايا كباب توكات هو أنه يطبخ في فرن يتكون من ستة أقسام تم تصميمه خصيصا لذلك. ويجب أن تكون مدة الطبخ 40 دقيقة تقريبا كي تحمر البطاطس ويكون اللحم طريا ورطبا وباللون الذهبي.

ولهذا، يمكنكم تذوق شوربة (باجاقلي) التي هي نكهة أخرى خاصة بالمنطقة خلال انتظاركم لكباب توكات. هي شوربة تطبخ بالعدس الأخضر والحمص والشعرية. تقدم بالنعناع الكثير.



توکات ©





إن الزراعة متطورة في قضاء بافرا مع سهولها الخصبة. وإن بطيخ بافرا الذي يمتاز بطعمه الخاص، يأخذ مكانه على الرفوف اعتباراً من شهر تموز. وإن مملحات بافرا ورغيف بافرا هي من النكهات المحلية الأخرى.

قيفارتما جارشابما إنها نوع من الحلوى تصنع برش البندق والجوز الكثير على العجين المفتوح باليد ولفه. يمكن أكلها سادة أو بالشربات حسب الرغبة. وتضيف للضيوف القادمين في الأعياد بشكل خاص

وإن الطعم الخاص الآخر في جارشابما هو السميد المقمر.



وإذا أردتم شراء منتجات محلية عند ذهابكم إلى سامسون، ننصحكم بشراء (ترما) أو أرز بافرا التي يمكنكم طبخ البيلاف اللذيذ بها.

إن (جاكالي خان) هو دار للمسافرين تم إنشاؤه في عهد دولة سلاجقة الأناضول، كانت تمر به القوافل المسافرة على طريق الحرير. تم ترميمه ويتم تقديم الخدمات فيه كمطعم في يومنا هذا. ويمكنكم أيضاً تذوق البيض بالطماطم المشهور في (جاكالي خان)، تطبخ هذه الأكلة بالطماطم اللذيذة التي يتم زراعتها في المنطقة.



إن (بافرا نوكلو) هي حلوى عجينة بدون شراب السكر، يتم تجهيزها بفتح العجين الرقيق ورش العنب والبندق والجوز عليه. ويقال أنها كانت الأكلة المفضلة لبحاري البحر الأسود في الأزمنة الماضية كونها أكلة مقاومة وملينة بالطاقة وسهلة الاحتفاظ.

إن الجواميس التي تعيش في (دلتا قيزيل إرماق)، تتغذى بالأعشاب وأعواد القصب الصلبة التي لا تستطيع الحيوانات الأخرى أكلها. إن الحليب الذي يتم الحصول عليه من هذه الجواميس مغذي جداً وإن قشطة هذا الحليب هي قشطة خاصة أيضاً. فإن راحة الحلقوم بقشطة الجواميس في بافرا، يتم إنتاجها من القشطة التي تصنع من حليب هذه الجواميس.



إنها مغذية وناعمة وخفيفة. ويجب استهلاكها في مدة قصيرة كونها تصنع بالطرق الطبيعية تماماً. يتم إنتاجها في أشهر تشرين الأول ومايو خاصة. وتوجد في بافرا المتاجر العائلية التي تقوم بالإنتاج التقليدي عبر الأجيال.



ولا يجوز مغادرة سامسون دون تذوق الشاورما. تم البدء بصنع الشاورما التي تطبخ على نار الحطب في سامسون بتاريخ 1925 في ميدان (سعات خانة)، وقد بدأت كثير من المحلات بصنع الشاورما بعدها. يمكنكم تناول الشاورما في كثير من المطاعم المتواجدة في شارع (جيفتليك).

إن الرغيف الذي لا غنى عنه بالنسبة لسكان سامسون وخصوصا على مائدة فطور يوم الأحد، يتضمن عادة قديمة



أيضا. إن الأرغفة التي تجهز محتواها من قبل سيدات المنزل، ترسل إلى الفرن في الصباح المبكر في أيام الأحد. ولهذا يمكنكم مشاهدة أفران الرغيف في كل حي. يقوم معلم العجين بتجهيز العجين في الفرن ويطهو الرغيف على نار الحطب. ورغم أن هذا الرغيف مشهور باسم رغيف سامسون، إلا أنه يتم تحضيره بشكل مختلف في كل قضاء من مدينة سامسون. يتم صنع رغيف (جارشامبا) و (بافرا) بشكل مغلق، بينما يكون رغيف (ترما) مفتوحا وإن كل واحدة من هذه الأرغفة أطيب من الأخرى.

إن الأكلة المشهورة في مدينة سامسون قد تحدث عنها الأغاني أيضا وهي (تيرتير). إن أكلة تيرتير، هي أكلة محلية لذيدة للغاية ومثيرة للاهتمام. تتكون من لحم الإوز والبرغل والرغيف المجهز باليد والمدهون بمرقعة الدجاج. يمكنكم تناول هذه الأكلة في (جاكالي خان).



بالطبيعة. ويمكنكم العثور على النكهات المحلية في هذه الأماكن مثل خبز الذرة، والمخلل المقلي، والكشكش، والقيرجان، والرغيف.



إن السميد هو رمي من أشهر المنتجات في مدينة سامسون. ورغم أنه يمكن العثور على نماذج مشابهة في أماكن كثيرة في بلادنا أو حتى على الصعيد العالمي، إلا أنه سميد سامسون الذي يختلف بمحتوياته وطهيه، يختلف كثيرا بطعمه اللذيذ والشهي أيضا. إن خميرة سميد سامسون تكون قليلة ومدة التخمر أيضا تكون قصيرة.



يتم صناعة السميد من العجين المتوسط الصلابة وتوضع في دبس العنب أو التوت أو التفاح أو الأجاص ويسكب كثيرا من السمسم عليه. إن سميد سامسون الذي يمكنكم العثور عليه في جميع الأماكن في المدينة، يكون شهى مع الشاي الساخن والجبنة.

وتوجد قوافي لسميد سامسون تقول (من دقيق أماسيا، ومن ماء سامسون، خرج توامن الفرن).

إن سامسون هي مدينة تمتزج الثقافات المختلفة وتلتقي نكهات مناطق البحر الأسود المختلفة فيها.

ويمكنكم تذوق الأكلات والحلويات بأنواعها ونكهاتها المختلفة مقابل منظر البحر الأسود الرائع في المطاعم والمقاهي التي تمتد على مدى شاطئ أتاكوم في مدينة سامسون.

وإذا كنتم ترغبون بمشاهدة مدينة سامسون من الأعلى، فإن (توتابا) هي من أفضل الأماكن للقيام بذلك. يمكنكم المشي في الهواء الطلق بينما يمكن لأطفالكم اللعب مع وسائل الترفيه في منطقة الغابة التي يمكنكم مشاهدة الألوان المختلفة للأشجار المجاورة في كل فصل من فصول السنة. يمكنكم تناول الطعام على الطاولات الخشبية كنزهة، ويمكنكم أيضاً تناول الطعام وشرب الشاي في المطاعم الموجودة في المنطقة.



وتوجد أماكن بين سامسون و جارشامبا، يمكنكم فيها الركوب على الخيول القزمية، وإطعام الأرناب بيديكم، والتجول في حقول الهوايات وقطف الفواكه والخضار الطازجة من غصونها وأكلها، ويمكن لأطفالكم أن يلعبوا كما يحلو لهم ويختلطوا

إن مدينة سامسون المشهورة برغيفها والشاورما والسמיד، هي مدينة بحرية ولا يجوز أن لا نتحدث عن الأسماك في هذه المدينة البحرية.

توجد جزيرة في (باتي بارك) في مدينة سامسون، وهي تحتوي على مطاعم السمك. وإن أشهر أسماك البحر الأسود التي يمكن تذوق أنواع مختلفة في كل فصل من فصول السنة، هو سمك الأنوشقة (حمسي). يمكنكم تذوق أنواع كثيرة من أكلة سمك الأنوشقة مثل الأنوشقة المشوية و الأنوشقة المقلية و الأنوشقة بالارز. ويمكنكم تناول أسماك البوري الأحمر والماكريل والبوري وباس البحر والنازلي والشره والبونيتو والكالكان حسب الموسم. يتم تقديم خبز الذرة والمخلل مع السمك. ويمكنكم تذوق حلوى القرع الخاص بالمنطقة أيضاً في مطاعم السمك.



إن بحر البحر الأسود ليس المصدر الوحيد للسمك، يمكنكم تذوق سمك السلور وسمك التراوت التي هي من أطيب الأسماك في البحيرة على طريقة الشوي أو القلي أو البخار مقابل المنظر الرائع للبحيرة في قضاء (أيفاجيك) التي هي الجنة المخفية في سامسون، وفي بلدة (بافرا كولاي).



وأما في قضاء لاديك، فعليكم تذوق سمك تورنا في المطعم الموجود على جانب بحيرة لاديك المحاطة بمنظر الجبال والغابات.

سامسون ©





إن جوز أوغوزلار الذي يحتوي على الأوصاف الخاصة بقضاء أوغوزلار مع تواجد الأشجار فوق سن المائتين، له شهرة على الصعيد الوطني بجودته ولذته.



يتم حصاد ثمر الورد في أشهر الخريف في بلدة (بيش بينار) كما هو الحال في جميع مناطق جوروم، وتحول إلى المرملاد.



يمكن شراء مرملاد ثمر الورد التي يتم غليها على نار الحطب، من أهل القرى.



وعليكم إضافة (جبنة قارغي تولوم) إلى قائمة ما يجب عليكم أخذه معكم قبل مغادرة مدينة جوروم.



توجد قصور قديمة يمكنكم تذوق الكثير من الأكلات المحلية فيها في مدينة جوروم. إن هذه القصور التي تقدم الخدمات كمطاعم، تعكس لكم العهد الذي تعود إليه مع ديكورها المزين بالأشكال التقليدية. وإن شوربة (جاتال آشي)، و (مانتي الجافة) و (دولما إسكيليب) و (كشكك) و (خيار باللبن والخل) و (خاص بقلوا) هي بعض النكهات المحلية التي يمكنكم تناولها هنا.



إن أول ما يخطر على البال عند ذكر مدينة جوروم، هو الحمض المحمص. إن الحمص المحمص، هو نوع من المكسرات يتم صنعها بتجفيف الحمص. وأشهر أنواعها هي الحمص المحمص الأبيض والحمص المحمص الأصفر. إن تحويل الحمص إلى الحمص المحمص، هو نتيجة عمل لمدة شهر ونصف. يمكنكم مصادفة محل الحمص المحمص على كل زاوية في مدينة جوروم. إن حجم الحمص الكبير الذي يزرع في مدينة جوروم وتحوله إلى الحمص المحمص قد حصل على شهرة يستحقها منذ زمن بعيد. وتوجد أنواع مختلفة من



الحمص المحمص في المخلات مثل الحمص المحمص المالح أو بالفلفل أو بالصويا أو بالفواكه أو بالشوكولاتة وغيرها.

إن محاصيل أراضي الأرز التي تمتد على مدى نهر (قيزيل إيرماق)، تدخل مطابخنا باسم (أرز عثمانجيك).

إن كباب سيريك، هو طعام خاص بقضاء قارغي. يجب وضع الخروف أو الجدي على النار بعد ذبحه مباشرة دون الانتظار من أجل الحصول على الطعم اللذيذ والشهي.



يتم استعمال الأعشاب

المتعددة كثيرا في أكلات جوروم. وإن عشبة ماديمك التي هي من هذه الأعشاب، تنشأ بشكل طبيعي في المناطق الجبلية وخصوصا في أشهر الربيع وإن الأكلات اللذيذة التي تصنع بهذه العشبة تزين موائد جوروم.

إن حلوى (تل تل) هو نوع مختلف من حلوى (بشمانيه) وهو يذكركم بالآزمنة القديمة بنكهة دقيق الحمص المحمص.



إن أكلة المانتي التي يتم طبخها في كثير من المدن في أناضول، تحضر في مدينة جوروم بشكل مختلف قليلا وتسمى بالمانتي الجافة. ويتم تضييفها للضيوف في الأيام الخاصة والولائم غالبا. يجهز العجين بالماء والملح والدقيق. يفتح العجين بشكل أسماك قليلا بالنسبة لعجين المانتي العادي. ويقطع على شكل دوائر ويوضع اللحم المفروم المجفف في وسط هذه الدوائر وتغلق 6-7 مرات. وتصف القطع على الصينية وتحمر كلا جانبيه. ويتم تجهيز الصوص بالصلصة والزبدة ويسكب عليه ويستمر في الطهي. وتقدم أكلة المانتي باللبن أو بدون لبن.

يتم تحضير البرغل بإضافة العدس والسبانخ في أشهر الشتاء، وبإضافة الكركدية في أشهر الصيف.



إن القائمة التي يتم تقديمها في الأيام والخاصة وخصوصا في الأفراح هي كالتالي: شوربة العرس، يخني اللحم، بيلاف الأرز، فطيرة سو، بقلاوا جوروم.



إن أهم ميزة وخاصة لبقلاوا جوروم هو كونها باللون الأبيض. يتم تغطيتها بالورق كي لا تتصل بالحرارة بشكل مباشر تبقى على النار الهادئة لمدة طويلة ويكون لونها أبيض.

وإن إحدا النكهات المحلية في مدينة جوروم هي السكريات. ترسل البنت المخطوبة السكريات إلى خطيبها بعد الخطبة. تجتمع جميع نساء العائلة لتجهيزها معا. إن تجهيز السكريات التي تتطلب الطاقة والقوة، تتطلب المعلومات والمهارات التي تتداول من جيل إلى جيل.

إن مطبخ جوروم الذي يحتوي على مئة نوع من الأطباق تقريبا، يعكس ما ادخره في ماضيه الذي يمتد إلى مئات السنين على مائدته.



إن مناطق الغابات الرطبة في جوروم، تحتوي على فطر (سوبلاك) النادرة. ويتم طبخ الدولما بفطر (سوبلاك) التي تجمع من الغابات، من أجل الضيوف المهمين في المنازل.

وإن دولما إسكيليب، تعتبر وليمة لوحدها. ويروى أنه طعام كان يجهز في مخيمات الإنكشارية في العهد العثماني. تتكون من الأرز ولحم الخروف. يتم طبخ الأرز



الموضوع في الفوطة في مرجل خاص على بخار اللحم لمدة 12 ساعة. يتم تجهيز هذه الأكلة من قبل الطباخين الذين يسمون باسم (دولماجي) في الأعراس. تقدم دولما إسكيليب مع الخيار باللبن والخل الخاص بالمنطقة.

إن الشمس التي هي رمز حضارة الحِيثين، تولد البركة كل يوم من جديد. وكانت جوروم وشعبها دائما مهد البركة عبر مئات السنين ابتداءا من القمح الذي يصنع منه الخبز، إلى العنب الذي يصنع منه النبيذ.



وإن مطبخ جوروم، هو كنز بقي مخفيا عبر مئات السنين مثل حضارة الحِيثين. يمتد حب سكان أناضول للخبز والمعجنات إلى عهد الحِيثين. كان الحِيثين يستعملون الحبوب كدقيق وحببيات، وكانوا يستهلكون القمح على شكل سنابل يشويها أو يقلونها على النار.

إن نساء جوروم الاقي تقلي القمح والحمص وهي سنابل خضراء في يومنا هذا، كثيرا ما يطبخن شوربة (جتال آشي) الخاص بالمنطقة من العدس والقمح بالقوام الكثيف. يتم تقديم هذه الشوربة بالنعناع الكثير في المطاعم التي تطبخ الأكلات المحلية مع شطيرة القريشة.



يتم استعمال (قاتيك) يعني اللبن المصفى في الشوربات التي تطبخ باللبن في المنطقة. يتم طبخ الشوربات بالكاتيك بتحريكها باستمرار. إن شوربة دويون (شوربة العرس) هي من أنواع الشوربة التي تطبخ باللبن.

جوروم ©



كعك وفطائر أماسيا المشهورة منذ ثلاثة أجيال لتذوقوا هذا الكعك الساخن المصنوع بالخشخاش والجوز.

يتم عجن العجين المجهز بسحبه من قبل شخصين، بالزبدة والجوز المدقوق والخشخاش لتجهيز (يوغورمج) الذي هو كعك لذيذ يتم طهيه في الفرن وإنه طعم لذيذ آخر لا غنى عنه يمكنكم تذوقه في المحلات التي تطبخ الأكلات المحلية فيها. يتم تزيينها على شكل طبقات وطهيا على شكل كرة، وبعد الانتظار لمدة 15 دقيقة، يتم فتحها ووضعا في الفرن.



يمكنكم تذوق كباب توبوز مع كثير من النكهات المحلية وأنواع الشربات الخاصة بالعثمانيين في البازار التاريخي الذي سيسحركم بمعمارته في قضاء مرزيفون التابع لمدينة أماسيا.

وعليكم تذوق الكشكك وحلوى السميد في مرزيفون عند (رومي أوستا) المشهور بالخروف المحشي.



تم ترميم المنازل التاريخية في مدينة أماسيا ويتم تشغيلها اليوم كفنادق ومطاعم. يمكنكم البدء بالوليمة في هذه المطاعم التي تجدون النكهات المحلية فيها، بنوع من الشوربات مثل شوربة تويغا، وشوربة هالا، وشوربة كسما إيبك. ويمكنكم بعدها تتويج مائدتكم بكثير من الأكلات اللذيذة من النكهات المحلية أيضا، مثل دولما الفول، يرق المعلاق، ماندماك، مانتي، دولما كوبك، بهلي باذنجان، بغاليمي باسترما، بيربريم وغيرها.



ويمكنكم تذوق الحلويات اللذيذة الخاصة بمطبخ أماسيا مثل دادا حسوداسي، أيفا غائلاسي، كلين برماغي، قطائف كوملك، هوشمرميم وغيرها. ويمكنكم تذوق أنواع الكباب العديدة في تل الذئاب مع مناظر أماسيا الخلابة. إن طعم أنواع الكباب الشهي التي يتم شويها على نار الخشب بالبادنجان ولحم الخروف والبطاطس والطماطم والفلفل الأخضر، تحدده جودة اللحم والخضار من جهة، ونوع الخشب من جهة أخرى.



ويمكنكم تذوق الأكلات والشربات العثمانية في (تاشخان) التاريخية التي تتكون من طابقين في مدينة أماسيا، ويمكنكم شرب القهوة فيها مقابل مناظر (مقبرة قرال قايا).

ويجب عليكم في الصباح الباكر الذهاب إلى محل الكعك في مركز المدينة الذي يجهز



وعندما يأتي ضيف من خارج المدينة للمبيت عندهم، يسمى هذا الضيف بالضيف الكبير. ويجب أن يكون على المائدة المجهزة لهذا الضيف 6 أطباق وهي شوربة تويغا، واللحم الكامل، والأرز، وبوراك سينوسو، وبامية، وحلوى.



إن شوربة تويغا هي شوربة خاصة بالمنطقة تطبخ بالقمح والحمص واللبن الرائب وتكون بقوام غامق. يتم تجهيز الموائد في الأفنية في مدينة أماسيا وخصوصا في الأفراح. ويقدم على هذه المائدة الكشكك والأرز واللحم والحلوى التي تطبخ في المراحل الكبيرة. وكان يتم تنظيم نشاطات الترفيه في الحمام لتعريف الأسرة بالعروس قبل العرس. وتودر الأغاني برفقة الفرقة الموسيقية على حجرة الصدر. وتؤكل (دولما الفول) و (بوجا بالجوز) و (بات) و (اللجمة) خلال هذا الترفيه وتسمى هذه العادة بحمام العروس.



إن دولما الفول التي هي من النكهات الخاصة بالمنطقة، هي نوع من المحشي وتتكون من الفول والقمح واللحم المفروم وأنواع البهارات وتلف في ورق العنب وتطبخ على لحم الضلوع.

إن مدينة أماسيا مشهورة بحقول التفاح والكرز الرائعة أيضا. وإن التجوال في حقول التفاح برائحتها الزكية في موسم الحصاد وقطف التفاحة الطازجة من الغصون وأكلها، هي متعة لا مثيل لها.



إن ميزة تفاح (ميسكت) التي هي رمز مدينة أماسيا، هي أنها تفاحة حمراء في جانب وصفراء في جانبها الآخر ولها قشور رقيقة ورائحة طيبة وهي صلبة ومقاومة. يمكنكم رؤية شكل النجمة عند قطعها إلى نصفين.

ويتحدث أوليا جلبي عند حديثه عن مدينة أماسيا، عن أنواع الخبز والأجاص بأنواعه الأربعين والكرز بأنواعه الأحد عشر والعنب بأنواعه السبعة والسفرجل بأنواعه السبعة في أماسيا. وإن حلوى (بواردا السفرجل) المصنوعة من السفرجل الخاص بمدينة أماسيا لذيذة جدا إلى درجة أنها كانت ترسل كهدية إلى السلطان في تلك الأزمنة. يحكى أن سكان أماسيا يحبون استضافة الضيوف على موائدهم كثيرا، وإذا لم يجدوا أحدا ليستضيفوه على المائدة في ذلك اليوم، يدعون شخصا محتاجا إلى منزلهم ويشاركونه الطعام.

إن مدينة أماسيا التي استضافت الحضارات مع تاريخها العريق، تملك ثقافة الطبخ الغنية التي تحتفظ على نكهات الماضي في يومنا الحالي أيضا.

تسمى البامية بسلطان الأكلات بين شعب أماسيا. وأما نوع



البامية التي تسمى بالبامية السلطانية بين الأنواع الأخرى، هي بمثابة التحفة الفنية على الموائد الخاصة مع طعامها الشهي ولذتها.



إن السلطان شلبي محمد، قد أعطى اسم (أصحاب الملفوف والبامية) للجنود الذين كانوا يتدربون في موقع (أماسيا يدي كير) في الأيام التي كان أميراً فيها. إلى درجة أنه تم نقش صور الملفوف والبامية على أحجار المنازل التاريخية في اسطنبول.

يتم استعمال لحم الخروف والبامية والبصل والطماطم والليمون من أجل طبخ البامية باللحم التي هي من أطباق البامية الخاصة بهذه المنطقة. هي أكلة مبرقة قليلة ونكهة مختلفة.

إن الأطعمة أيضا قد تأثرت من هذه الحضارات في مدينة أماسيا التي استضافت كثير من الحضارات عبر التاريخ وقامت بوظيفة المدرسة في العهد العثماني بالنسبة للأمرء. قد تشكل كل طعام في أماسيا بالنكهات والتقديم الذي يليق بالسلطين.



إن (كشكك) الذي هو الطبق الأساسي في كثير من مدن أناضول، قد امتاز في مطبخ أماسيا ببعض التغييرات واكتسب الطعم اللذيذ والمنظر الشهي لدرجة يمكننا القول (كل أطباق الكشكك في جانب، وكشكك أماسيا في جانب آخر).



يتم صناعة (الخبز بالوشنة) من الخبز القديم الذي هو نوع من الحلوى التي تؤكل في قصر الأمير في مدينة أماسيا. يتم دهن الزبدة على الخبز القديم وتحميره في الفرن، ويقدم بعد سكب شربات الوشنة عليه. وإن حلوى (أونوما بني) بمعنى (لا تنساني) التي هي من النكهات المحلية، هي نوع من الحلوى أيضا تصنع بتحمير الخبز القديم وتحليته بالدبس.

أماسيا ©

