حكاية سفرة: دليل المطاعم العراقية في إسطنبول

كتبه أحمد الملاح | 30 أكتوبر, 2017

عند تجولك في قلب إسطنبول القديمة وشوارع مناطقها العثمانية التاريخية لن تندهش من سماعك صوت من دار السلام يدعوك لتناول الغداء على الطريقة العراقية، فالبرياني والدولة وحتى السمك المسكوف والباجة قدمت من بلاد الرافدين إلى عاصمة السلطنة العثمانية لتروي حكاية شعب عن طريق المطبخ.

في هذا التقرير أضع بين يديكم أبرز المطاعم العراقية التي فتحت أبوابها في إسطنبول وما تتميز هذه المطاعم وأشهر الأطباق التي تقدمها، لأضع في جعبتك دليلاً مصغرًا للمطاعم العراقية التي تستحق الزيارة فعلاً.

مطعم رزاق

إذا كنت تبحث عن مطعم شبيه بمطاعم منطقة القلعة التاريخية في أربيل أو مطاعم شارع الدواسة خارج في الموصل أو مطاعم بغداد التقليدية، لا تتردد بزيارة "مطعم رزاق" في منطقة شارع الوطن في الجهة المقابلة لهستوريا مول، فالمطعم من أوائل المطاعم العراقية في إسطنبول.

عند زيارتك المطعم ستجد عددًا من الأكلات العراقية التقليدية أنصحك بتجربة "القوزي على تمن" مع مرقة "التبسي" فهذه الأكلة من لحم الأغنام التي تقدم مع الأرز الفاخر وجبة مميزة خاصة أن المطعم يقدم مرق "التبسي أو الطاوة" وهو مرق شبيه بأكلة المسقعة المصرية، ولا تنس الخبز العراقي الحار الذي يخبز في نفس الطعم، ونصيحة مني لا تغادر المطعم قبل أن تشرب الشاي العراقي الذي يعمل بشكل ممتاز في المطعم ويقدم مجانًا بعد الوجبات.

قاسم أبو الگص

لا يوجد عراقي لا يعرف أشهر مطاعم بغداد التي تقدم شاورمة اللحم وصاحب أكبر سيخ شاورما عالميًا الموجود بمنطقة الأعظمية في العاصمة العراقية، مؤخرًا فتح فرع لهذا المطعم العراقي العريق في منطقة يوسف باشا مقابل مستشفى الحسكة في إسطنبول ويقدم أنواعًا متعددة من الطعام.

سيخ شاورمة قاسم أبو الگص في احتفالية المولد النبوي الشريف حيث يوزع مجانًا لزائري منطقة الأعظمية للمشاركة السنوية في الاحتفال

رغم تقديم فرع المطعم في إسطنبول عدد من الأكلات، فإن الطبق الذي تزو الطعم لأجله هو

"الگص" والذي يقدمه المطعم بشكل "لفات" ساندوش أو بشكل طبق مع الصمون العراقي الذي يخبز في نفس المطعم.

"لفات گص" شاورمة لحم الطبق الأشهر في مطعم قاسم أبو الگص

المطبخ الموصلي

للموصل تفرد خاص وأطباق لن تجدها في بقية مطابخ المدن العراقية لذلك عند زيارتك لمطعم "المطبخ الموصلي" لا تطلب الأطباق العراقية المشهورة مثل البرياني والكباب العراقي أو القوزي على تمن ولكن خض التجربة بشكل متفرد بطلب أطباق تشتهر بها مدينة الموصل وتعتبر أطباقًا تقليدية.

واجهة المطبخ الموصلي مقابل محطة ترام يوسف باشا في إسطنبول

يمكنك عند زيارة المطعم طلب طبق "الكبة الموصلية" وهو طبق مميز لأكبر أنواع الكبة حيث تسمى أيضًا كبة كبيرة وتصنع من أحد أنواع الجريش الذي يعجن ويحشى باللحم، وهذا الطبق المميز لن تجده في مطبخ آخر، كما يمكنك طلب الدولة الموصلية الشهيرة وهي طبق محاشي متعدد حيث يحشى البصل والقرع والباذنجان والطماطم وورق العنب ليتداخل الطعم بمزيج مميز، وخلال وجودك في المطعم لا تفوت فرصة تجربة شراب "الزبيب" والذي يصنع من العنب المجفف وأوراق النعناع البري وهو شراب تقليدي مشهور في العراق بشكل عام والموصل بشكل خاص ويقدم في المطبخ الموصلي.

ليالي عراقية

من الفريد أن تحول إدارة مطعم سوري مطعمًا سوريًا لعراقي بدافع حب العراق والمطبخ العراقي كما يقول لي مدير المطعم أبو محمد عند سؤالي له عن سبب هذا التغير، ما حصل فعلاً في مطعم مرمرة السوري الذي حوله صاحبه لمطعم ليالي عراقي، فتجد الأجواء الشامية والخدمة السورية الجميلة وكذلك طبيعة الديكور والتقديم، فيما يقدم لك أطباقًا عراقية من طبخ طباخين عراقيين استقدمهم أبو محمد لتكون قائمة الطعام عراقية بامتياز.

مطعم ليالي عراقية من الداخل

يقع المطعم في منطقة يوسف باشا على الشارع الرئيسي، وديكور المطعم ومستوى الخدمات وسرعتها مميز، لكن شخصيًا كنت أفضل ألا يقدم الأراكيل في مطعم لكون هناك عدد من الزبائن الذين تزعجهم رائحة ودخان الأركيلة.

باجة البيت الموصلي

من الجميل أن تجد مطعم لبيع الفلاف الغزاوية يفتح داخله جناح لتقديم الباجة الموصلية "وهي أكلة شعبية دسمة تتكون من أمعاء ورأس وأقدام البقر والأغنام" وبيد شيف موصلي، في منطقة أقصراي وأمام البوابة بي لمترو أقصراي ستجد مطعم عزة وطن وفي زاوية المطعم ستجد لافتة باجة البيت الموصلْي بإدارة أبو حيدر، إذا كنت من عشاق الأكل الدسم والوجبات الفريدة فلا تتردد بزيارة المطعم وطلب طبق "الپاچة" الشهير.

باجة البيت الموصلي بإدارة أبو حيدر في إسطنبول

التجربة فريدة في أن تأكل طبق الپاچة بمحل لبيع الفلافل، وهذا ما يميز إسطنبول بشكل عام، فهي بوتقة تصهر الجميع داخلها، فالغزاوي الفلسطيني يشارك الموصلي العراقي في مطعم يقدم الفلافل والپاچة حدث فريد لن تجده في غير هذه المدينة الساحرة.

طبق الپاچة الموصلية لدى مطعم البيت الموصلي

مطعم التاج العراقي

عندما نتحدث عن مطعم تركي عراقي فإن أفضل مطعم يمكن أن يخطر ببالك هو مطعم التاج العراقي، فهو يقدم الأطباق العراقية بطريقة تركية، فإذا كنت تبحث عن الطعم العراقي في أجواء تركية يمكنك زيارة المطعم في منطقة أقصراي وأنصح بطلب المشاوي العراقية من هذا المطعم فهو يقدمها بشكل مميز.

مطعم التاج العراقي في إسطنبول

المطبخ العراقي جزء من المطبخ العربي الذي بدأ يجد له موطن قدم في إسطنبول، يتقدم بخطوات ثابتة نحو نقل الثقافة والتجربة العربية لمدينة السلاطين، قد يعاب على تجربة المطاعم العراقية بشكل عام عدم قدرتها على استقطاب شرائح كبيرة من المجتمع التركي واعتمادها بشكل شبه كلي على المقيم والسائح العراقي في إسطنبول، وهذا الأمر يمنع نقل الثقافة رغم إمكانية قبول الأتراك للمطبخ العراقي خاصة مع وجود جذور متقاربة لكثير من الأطباق ذات الجذر العثماني أو العباسي الذي تشترك به الدولتان، الأمر الذي يجعل الانفتاح على الآخر والمبادرة بنشاطات تعزز تعريف الأتراك بالمطبخ العراقي سيجعل المطاعم العراقية تنتشر وتعزز وجودها في بلد كبير وجار مثل تركيا.

رابط المقال : https://www.noonpost.com/20500/